

جلد حقوق محفوظ است

نوشته فائده - باصمه دار مصاحف
تجلی

احباری حلط
معهد کهنه
مربی

مؤلف و مرتب

سرور اگر مکمل سنگه منوهر انبالوی

حسب فرائض

جهانگیر یک دلو نو لکھا بازار لاہور

دیباچہ

مرتبے چٹنیاں اچار ملک نے اس لئے تجویز کئے تھے کہ معدہ کی درستی طبیعت کی چستی اور زبان کا ذائقہ حاصل ہو۔ لیکن آج کل ان کی ترکیب کئے نا اہل ہوئے کیوجہ سے اکثر لوگ بازاری مرتبے چٹنی اور اچار استعمال کرتے ہیں۔ ان میں مذکورۃ القدر فوائد نہیں پائے جاتے نیز صفائی سے بنائے نہیں جاتے۔ اس لئے ذائقہ مشکل ہے۔ پورا مصالحہ ڈالنے سے اجرت نہیں ملتی۔ اس وجہ سے مصالحہ کم ڈالا جاتا ہے۔ جس کے باعث معدہ کی درستگی کے بجائے کھانسی اور بخار کا خطرہ رہتا ہے۔ ذائقہ نہیں تو چستی کہاں؟

اس لئے گزارش ہے کہ آپ کسی ضروریات کو گھریں تیار فرماویں اور ان کی ترکیب کے لئے بندہ کی خدمت آپ کی رہنمائی کرے گی۔ یہ نسخہ کافی ہو گا۔ ع۔

گر قبول اختیار ہے طرز و شرف

مصنف

فہرست مضامین

صفحہ نمبر	مضامین	صفحہ نمبر	مضامین
۷	قوام	۷	مرتبے
۹	مرتبہ گاجر	۸	کانٹا
۱۱	مرتبہ پنم (انبہ)	۹	مرتبہ سیب
۱۲	مرتبہ بہہ	۱۰	مرتبہ پیٹھا
۱۳	مرتبہ پیٹھہ رزہ	۱۱	مرتبہ آلوہ
۱۴	مرتبہ اٹا تاس	۱۲	مرتبہ ناشپاتی
۱۵	مرتبہ سوئمٹ	۱۳	مرتبہ خیرا
۱۸	مرتبہ بالنس	۱۴	مرتبہ ادراک
۱۹	مرتبہ نارنگی سنگترہ	۱۵	مرتبہ ناریل (گری)
۲۱	مرتبہ لہسن	۱۶	مرتبہ امرود
۲۲	چٹنی	۱۷	تخلف مرتبے
۲۳	چٹنی انجور	۱۸	چٹنی آم (انبہ)
۲۴	چٹنی بجن	۱۹	چٹنی اعلیٰ
۲۵	چٹنی پودینہ	۲۰	چٹنی انار دارنہ
۲۶	چٹنی آلو بخارا	۲۱	چٹنی زیرہ

صفحہ	مضامین	صفحہ	مضامین
۲۸	چٹنی ناریل یا مری	۲۹	چٹنی فرحت بخش
۲۹	چٹنی دالشا	۳۰	مقدس چٹنی و چٹنی انگور
۳۱	چٹنی ٹماٹر	۳۱	چٹنی دھنیا و چٹنی پیاز
۳۲	چٹنی آلور کمرکھ	۳۳	چٹنی نمکین پودر و ملیح پودر
۳۳	چٹنی دلفریب چٹنی سہ پتیا کھٹی	۳۴	چٹنی سو نمٹ
۳۴	چٹنی شہتوت	۳۵	چٹنی جالفرزا
۳۵	چٹنی ہسن	۳۶	اچار آم (امب)
۳۶	اچار	۳۷	اچار آلور
۳۷	اچار پیاز	۳۸	اچار پھلی بول و اچار مرخ مرخ
۳۸	اچار لہس و اچار لیموں	۳۹	اچار کرلیہ
۳۹	اچار سوہا بنی و اچار گلگل	۴۰	اچار سیم و اچار گندل
۴۰	اچار شلغم و اچار گوبھی	۴۱	اچار گاجر
۴۱	اچار آلور	۴۲	اچار کچری
۴۲	اچار مرخ اچار سنگھار یاں و نگرے	۴۳	اچار بلیہ
۴۳	اچار لوکی (گھیا کدو) و اچار برگ	۴۴	اچار گھسکار
۴۴	اچار ناریل	۴۵	اچار گھیکو و اچار بلیق شانی
۴۵	اچار ادورک	۴۶	اچار کھنمش
۴۶	اچار اہسورہ	۴۷	

صفحہ	مضامین	صفحہ	مضامین
۴۳	اچار لیموں	۴۳	اچار پیاز
۴۴	اچار سبز مرخ لبطریق تازہ	۴۴	اچار بالمش
۴۵	اچار کبیلہ	۴۵	اچار سنگھارہ
۴۶	مختلف اچار	۴۶	اچار کرلیہ
۴۷	قاعدے	۴۷	حلوہ
۴۸	حلوہ سوچی	۴۸	حلوہ میدہ
۴۹	حلوہ بیضہ مرخ	۴۹	حلوہ بیضہ مرخ
۵۰	حلوہ آلور	۵۰	حلوہ زعفرانی
۵۱	حلوہ جینا	۵۱	حلوہ چنے کی دال
۵۲	حلوہ گوبھی	۵۲	حلوہ کدو
۵۳	حلوہ گوبھی	۵۳	حلوہ سوہن
۵۴	حلوہ گوبھی	۵۴	حلوہ پلاو
۵۵	حلوہ گوبھی	۵۵	حلوہ پلاو
۵۶	حلوہ گوبھی	۵۶	حلوہ پلاو
۵۷	حلوہ گوبھی	۵۷	حلوہ پلاو
۵۸	حلوہ گوبھی	۵۸	حلوہ پلاو
۵۹	حلوہ گوبھی	۵۹	حلوہ پلاو
۶۰	حلوہ گوبھی	۶۰	حلوہ پلاو

ہر قسم سستی کتب منگوانے کا پتہ

جہانگیر بک پرنٹرز و پبلشرز لاہور

بہادر عرب | جس میں صیدان فرنگ کی قریب

کاربان عیسا علی خرمائوں کی حسن پرستی مسلمانوں
کا جو شجہا پرستاران توحید کا حسن اخلاق عیسا میں
اور مسلمانوں کی خونریز جنگ شیران اسلام کے دل
ہلا دیتے والے کارنامے نہایت دلچسپ و رحمت انگر
طریقے پر سلیس اردو زبان میں بیان کئے گئے ہیں۔

پاکستان کے نوجوانوں کو سہارے ہاں کے شائع شدہ
نادلوں کا مطالعہ ضرور کرنا چاہیے قیمت چار روپے

بہادر خواتین اسلام اس کتاب میں صحابیات
حضور علیہ السلام کی زندگی کے مفصل حالات درج ہیں

جن کے بہادری کے کارنامے پڑھ کر جسم کے رونگٹے
کھڑے ہو جاتے ہیں۔ ان اسلام کی مایہ ناز خواتین

میں عابدہ - زہرہ - فاطمہ بہادرہ اور مجاہدہ
کے حالات درج ہیں جن پر پاکستان کی سرخاتون

ناز کر سکتی ہے قیمت صرف تین روپے

معمر کے بدلہ دنیا میں بہت سے حادثات ہوئے

حد کے نیک بندوں پر بڑی بڑی مہینیں آئیں پیغمبروں
اور اولیاء کے امتحانات لے گئے لیکن جو مصیبت

جو گشتہ سون پنازل ہوئی آپ کا جو صبر آزمائیاں لیا
گیا تاریخی اور مذہبی دنیا میں اس کی نظیر نہیں ملتی حضرت

امام حسین کی ولادت سے لے کر شہادت تک کے
مفصل حالات بیان کئے گئے ہیں۔ قائدانہ صفت

کا نمونہ ایک ایسی قیمت ساڑھے
گنجینہ زرگری ہر امیر و غریب شادی کے

موقع پر اپنی حیثیت کے مطابق سونے چاندی کے
زیورات بنواتے ہیں۔ مگر ہونہ خوبصورتی ڈیزائن

کے لحاظ سے ان کے حسب مشائیں مل سکتے ہیں اس
کتاب میں آپ کو نئی طرز اور نئے ڈیزائن کی مطابق

ہر قسم کے نقشہ کے زیورات مل جائیں گے اپنی
پسند کی مطابق زیورات بنوانے کا آرام دہ قیمت دو روپے

منگو انیکا پتہ جہانگیر بک پو نو لکھا بازار لاہور

مرتبے

مرتبے قانون قدرت کو مد نظر رکھتے ہوئے انسان فطرت
نے صرف اس لئے تیار کئے ہیں۔ کہ غذا و اجبی طور پر تکمیل ہو کر جلدی
ہضم ہو جائے۔ کھانا کھانے کے بعد تھوڑا سا بیٹھا کھانا لیتا ہزار بیماری
کو دور کرتا ہے۔ عمدہ درست تو دینا درست۔ اس لئے بیٹھا کھانے سے
مستثنیٰ اور بھی بہتر ہے۔ کیونکہ وہ بچتہ اجزاء ہیں۔

مستثنیٰ سے بہتر چاشنی اور چاشنی وغیرہ ہر ایک میٹھے سے فائدہ مند
اجزاء درکار ہوں۔

قوام

مرتبے تیار کرنے میں قوام کا تیار کرنا۔ معمولی بات نہیں۔ صرف
قوام کی کمزوری یا خرابی مرتبے کے تمام اجزاء درکار ہوں۔ اور ترکیب
کو بے سود ثابت کرتی ہے۔

قوام بنانے کی ترکیب مرتبے تیار کرنے میں سچے رہبر کا
کام دیتی ہے۔ اور قوام کی سب سے عمدہ ترکیب صرف یہی ہو

۸
سکتی ہے کہ اگر وہ شے جس کا مرتبہ ڈالنا درکار ہو۔ میٹھی ہو تو اس میں اس سے ڈیڑھ گنا میٹھا اور تین گنا پانی کا قوام ضروری اور لازمی ہے۔

مثلاً گاجر یا سیب وغیرہ سے ملنے جلتے میوے کا مرتبہ ڈالنا ہو تو ایک سیر شے کے لئے ڈیڑھ سیر چینی اور تین سیر پانی درکار ہے اگر وہ شے جس کا مرتبہ ڈالنا درکار ہو پھکی ہو تو اس میں اس سے دو گنا میٹھا اور تین گنا پانی کا قوام لازمی ہے۔

مثلاً پیٹھا وغیرہ سے ملنے جلتی شے کا مرتبہ ڈالنا ہو تو ایک سیر شے کے لئے دو سیر چینی اور تین سیر پانی درکار ہو گا۔ اور اگر وہ پھکی شے لعاب دار ہو مثلاً خیرا ہو تو ایک سیر شے کے لئے تین سیر چینی اور تین سیر پانی درکار ہو گا۔

اگر وہ شے جس کا مرتبہ ڈالنا درکار ہو کڑوی ہو یا تیز ہو تو اس میں اس سے تین گنا بلکہ قدرے زیادہ میٹھا اور تین گنا پانی درکار ہو گا۔ اگر شہد کا قوام بنانا منظور ہو تو تین سیر چینی وغیرہ کی جگہ صرف دو سیر شہد کافی ہو گا۔ قوام یکانے کی ترکیب میٹھا پانی میں ملا کر خوب حل کرو اگر شہد ہو تو اسے پھینٹ کر پانی میں ایک جان کرو۔ کیونکہ شہد پانی کو جلدی سے ملتے نہیں دیتا۔ اور پھینٹنے کے بغیر نہ ملے گا۔

شربت تیار ہونے پر ذرا بھی آنچ پر کڑا ہی رکھو۔ اور جب تک قوام تیار نہ ہو جائے۔ آگ کو تیز نہ ہونا چاہیے۔ کڑا ہی گرم ہونے پر قدرے

۹
قدرے گھی ڈالو۔ اور گھی کے گرم ہو جانے پر شربت کو بھی گھی میں ڈال دو اور اسے پکاتے رہو۔

جب شربت پک کر اتنا گاڑھا ہو جاوے کہ اس کا تار قائم ہو جائے اسے قوام کہتے ہیں۔ قوام کچا رہنے سے مرتبہ کے خراب ہو جانے کا خدشہ ہے۔ جب تک قوام تار نہ باندھے اسے پکاتے رہو۔ اور شروع سے لے کر آخر تک نکلڑی کے چھ سے ملاتے رہو۔ تاکہ میٹھا یکساں رہے۔

میٹھا سیاہ یا پرانا ہو مثلاً کڑا۔ سنیرہ یا ناقص شکر وغیرہ تو ان کا قوام پکاتے وقت قدرے دودھ پاس رکھو اور اس میں پوٹاس کی لاگ دے کر گرم شربت پر چھینے دو۔

چھینے دینے سے شربت کی میل تیز نہ لگے گی۔ اور بالائی کی طرح اپنی سطح قائم کیے گی۔ اس کو اتارنے جاؤ۔ اور چھینے دیتے جاؤ حتیٰ کہ میل پیدا ہونا بند ہو جائے۔

جب یہ کف اُتار کر جائیگا۔ اس وقت آپ کا قوام بالکل صاف ہو گا اور مفید ہو گا۔ اسے اتار کر کام میں لاؤ۔

میل کاٹنے وقت آگ اتنی تیز نہ ہو کہ قوام ابلنے لگے اور میں سطح قائم نہ کر سکے۔

کانٹا

جس شے کا مرتبہ ڈالنا درکار ہو یہ ضروری ہے کہ اس کے جسم میں ایسے سو راج گودے جائیں۔ جن کے ذریعے سے اس شے کے ہر ایک رگ

دریشہ میں قوام چاشنی یا بلیمٹا حاصل ہو جاوے اس طرح سے سوراخ کرنے کے لئے پانچ شاخ کا کاٹنا ضروری ہے۔ کاٹا کی نوکیں اور پھیل عام طور پر ایک ہی سائز اور فاصلہ پر بنائی جاتی ہیں اور ہر ایک سے کو جتنا بھی گودا جاگتھوڑا ہے

مرتبہ گاجر

یہ مرتبہ خون کو صاف کرے گا۔ طاقت کو بڑھائے گا۔ دل کی دھڑکن کو دور کرے گا۔ دل کو فرحت بخشنے گا۔ اور صغیرا کو سفر کا حکم دے گا اور پیاس کو حکم کرے گا۔ ترکیب اس کی یہ ہے:-

گاجروں کا چھلکا اتار کر اس کے ٹھوس مادے کو علیحدہ کرو۔ اب ان پھانکیوں کو گود کر گائے کے دودھ میں چھوڑ کر جوش دو۔ حتیٰ کہ نیم جنت ہو جائیں۔ بعد ازاں روغن زرد میں بھون کر ان کی بیرونی چکنائیت دور کر کے اور اچھی طرح صاف کر کے قوام میں چھوڑ دیں۔ کھانے کے وقت چندی کے ورق پیسٹ لئے جاویں۔ تو اکبیر کا حکم رکھتا ہے۔

مرتبہ سبب

یہ مرتبہ اعتدال بخش ہے۔ معدہ کو اعتدال پر لائے گا۔ دل کی جھڑک کو دور کرے گا اور طاقت کو پیدا کر لگا۔ جگر کی گرمی کو دور کر کے دل کی

فرحت کا باعث ہو گا۔ چاندی کا ورق اس کا جزو اعظم ہے۔ ترکیب اس کی یہ ہے کہ چھلکا اتار کر اس کے بیج وغیرہ علیحدہ کر وادو گودے کو تھوڑا سا بوشد سے کہ نیم جنت قوام میں ڈال کر پکانا شروع کرو۔ قوام کے تیار ہونے پر مرتبہ تیار ہو گا۔ غذا اور دوا دونوں کے لئے مفید ہے

مرتبہ آم (انب)

یہ مرتبہ طاقت دے گا۔ ہاضمہ کو درست کرے گا۔ اور پیاس کو دور کرے گا۔ غذا اور دوا دونوں کے لئے مفید ہے۔ ترکیب اس کی یہ ہے کچا اور عمدہ آم لے کر جو خوب موٹا ہو۔ اور بچے کے قریب ہو۔ اس کی نریشانی دور کرنے کے لئے چھلکا اتار کر اچار وغیرہ میں استعمال کرو۔ اور گودے سے لٹھلی بھی علیحدہ کر کے تھیلے ہی میں ملا لو۔ اور گودے کو خوب گودو اور بعد میں پانی ڈال کر اسے تھوڑا سا جوش دلا کر پانی سے علیحدہ کر کے کپڑے سے پونچھ دیں اور قوام میں ڈال کر استعمال میں لاویں۔

مرتبہ پیلچھا

یہ مرتبہ جسم میں طاقت پیدا کرتا ہے۔ خون میں سے خفقان اور بخار کے مادے کو دور کرتا ہے۔ دق اور سل جیسی بیماریوں میں اکبیر کا حکم رکھتا ہے

جگر کی گرمی کو کاٹنا ہے۔ ترکیب اس کی یہ ہے:-
 سڈول اور ذرنی پیٹھا لے کر اس کا چھلکا اتار کر دو حصوں میں تقسیم
 کر دو۔ وہ اس طرح کہ بیچ والا یعنی نرم گودا الگ اور سخت گودا الگ کریں
 نرم گودے کو اسی پانی کیساتھ جو کہ پیٹھا اسی سے تیار ہے وقت نکالے۔ پانی کو
 پانی کر دیں۔ اور کسی کپڑے ہی سے نکال کر سخت صاف سے صاف کر
 لیں اور سخت گودے کی پھانکیں کاٹ کر انہیں اچھی طرح گودیں
 جب پھانکیں گودی جاویں تو انہیں اسی پیٹھا کے پانی میں یکاؤ اور
 پانی کو آگ پر ہی سکھا دو۔ جب پانی جل چکے۔ تو ان پھانکوں کو سا یہی ہیں
 سکھاؤ۔ اور اس قدر سکھاؤ کہ تری کا نام تک باقی نہ رہے۔

جب پھانکیں سوکھ جاویں تو انہیں روغن زرد میں بھون کر کپڑے سے
 صاف کر دو۔ اور چٹا ہٹ اچھی طرح دور کر دو۔ اس کے بعد ان پھانکوں
 کو قوام میں ڈال کر استعمال میں لاؤ۔

قوام سخت ہو اور اتنا نہ ہو کہ پھانکیں اس میں ڈوبی رہیں۔ صرف تھوڑے
 رہیں اور ان کے سرے قدرے شگے رہیں۔ تو بہتر ہو گا۔ البتہ قوام میں
 ڈوبے ہوئے ایک دفعہ انہیں قوام میں تر کر کے رکھنا ہو گا۔

مرتبہ چہرہ

یہ مرتبہ اور گاجر کا مرتبہ حکمت میں اکثر بیماریوں اور دردوں کے
 لئے استعمال کیا جاتا ہے یہ مرتبہ خون کی حرارت اور تیزی کو اعتدال میں لائے

اور طبیعت کو فرصت بخشنے کا۔ دل اور جگر کے لئے از حد مفید ثابت
 ہوا ہے۔ دست سے۔ ضعف قلب۔ کمزوری معدہ۔ وحشت و لشیان
 کا جواب علاج ہے۔ ترکیب اس کی یہ ہے۔ کہ موٹے موٹے پیہ لے کر ان
 کا چھلکا اتار دیا جائے۔ اور پھانکیں تراش کر ان سے بیج وغیرہ نکال کر
 کپڑے سے صاف کریں۔

بعد ازاں پانی میں ڈال کر اس قدر جوش دیا جائے۔ کہ نیم بجتے ہو جاویں
 پھر کچے قوام میں ڈال کر آگ پر لگا دیں۔ قوام تیار ہو جائے۔ تو اتار کر
 کام میں لا دیں۔ چاندی کا ورق اس مرتبہ کا جزو ہے۔

مرتبہ آنولہ

یہ مرتبہ بھی گاجر اور پیہ کے مرتبہ کی طرح حکمت میں اکثر بیماریوں اور
 دردوں کے لئے استعمال کیا جاتا ہے۔ یہ مرتبہ ہاضمہ کو درست کرتا ہے
 معدہ کو اعتدال پر کام کرنے کے قابل بناتا ہے۔ پیٹ کو بڑھانے کو روکتا
 ہے۔ دل کو فرصت دیتا ہے۔ دماغ کو طاقت دیتا ہے۔ چاندی کا ورق اس
 کا بھی جزو اعظم ہے۔ ترکیب اس کی یہ ہے۔

کچے آنولے لیکن وہ جو بیکے کے قریب ہوں۔ نیز موٹے موٹے ہوں
 کہ گودے۔ یعنی ان کو چھید کر رکھ دو بعد ازاں اس پانی کو جو آنولہ کی خوبائی
 کے دوران پہلے کھانے کے چھنے کو بھگو کر رکھا گیا تھا۔ اس پانی کو چھنے

سے صاف کر کے آنولہ میں لٹالو۔ اور اس برتن کو ویسے کا ویسا بڑا ریتے
دو۔ یعنی آنولے متواتر تین روز تک اس پانی میں دھوئے رہیں۔
جو تھے روز پانی کو صاف کرو اور تازہ پانی میں ڈال کر خفیف سا
جوش دے کر اتار لو۔ کپڑے سے صاف کر کے روغن زرد میں بھون کر ان کی
چکنائی دوبارہ کپڑے سے صاف کرو اور قوم میں لٹال کر کام میں لاؤ۔

مرہ بلیہ زرد (برٹ)

یہ مرہ تمام مریوں کا سردار کہیں تو ناروانہ ہو گا۔ ہزاروں بیماریوں پر
استعمال کیا جاتا ہے۔ اور اپنے کمال کو ظاہر کرنے سے نہیں رکتا۔ درد سر کو دور
کرتا ہے پیش کی جڑ کو کاٹتا ہے۔ آنکھیں دکھنا آتی ہوں۔ تو صلاحیت پیدا
کرتا ہے۔ دانتوں کو مضبوط کرتا ہے۔ بالوں کو سیاہ رکھتا ہے یا یوں
کہو کہ بدن کسی طاقت کو کھلے نہیں دیتا۔

شب کو ری (اندہر تہ) کے لئے اگیر ہے۔ بصارت کو تقویت دیتا ہے
معدے کو اعتدال پر لاتا ہے۔ ہاضمہ کو درست کرتا ہے بواہیر جیسی نامرد
مرض کے لئے مسیحا صفت ہے معدہ کی صفائی کے لئے از حد مفید ہے۔

کھٹائی اور تیل وغیرہ کا یہ ہمراہی ہے۔ نیز برٹ کھانے کے بعد گرم
دودھ کا استعمال کیا جائے تو سونے پر سہاگہ کا کام دے گا۔

ترکیب اس کی یہ ہے۔ کہ جتنی برٹوں کا مرہ ڈالنا درکار ہو ان کو

کسی شیشے یا چینی کے برتن میں اس طرح رکھو کہ برتن کے اوپر کا کنارہ
اس کی تہ سے زیادہ اونچا ہو۔

اس بالائی حصہ میں راکھ ڈال کر اسے پانی سے تر کرو۔ اور دس دن
کے عرصہ میں اس کی راکھ کو دو دفعہ بدل کر تازے پانی سے تر کرو پانی کی
خرابی سے محفوظ

معیار مقررہ کے بعد ہرڑوں کو پانی سے پانی سے صاف کر کے کسی قلعی
شدہ برتن میں لٹال کر پانی کی سطح ان سے دو انگل کے قریب اونچی کرو اور
پانی میں قدرے جو مقش استعمال کرو۔ اور ہرڑوں کو جوش دو۔

جب ہرڑیں جوش کھا چکیں تب ان کو اتار کر پانی سے علیحدہ کرو اور
کپڑے سے صاف کر لو۔ اور ان کو گود کر شہد میں ڈال دو۔ اور اس شہد
کو دیر ۷ ماہ تک ہفتہ وار بدلتے رہو۔ ورنہ اس میں کڑواہٹ پیدا ہوتے
کا خطرہ ہے۔ دیر ۷ ماہ کے بعد جو شہد بدلا جائے۔ اسے گرم ازخم دس
دن گزرنے کے بعد استعمال کریں۔

مرہ ناشپاتی

یہ مرہ تھوڑی مقدار میں استعمال کرنا چاہیے۔ سبب سے زیادہ
فائدہ مند نہیں ہے بلکہ اندازے سے استعمال کرنے سے کم بھی نہیں
اور ترکیب ساخت اس کی بالکل سبب کی سی ہے۔

چونکہ لوگ اسے ثقیل سمجھتے ہیں۔ اس لئے اس ملک میں اس کے مرتبہ کا رواج کم ہے مگر اس کا پھلکا اتارنے کی ضرورت نہیں۔ کیونکہ پھلکا ہاضم ہے۔

مرتبہ انناس

یہ مرتبہ خون کو صاف کرتا ہے۔ اور چہرہ کے رنگ کو شگاف کی طرح سرخ کرتا ہے۔ اور طاقت کے بچنے والا۔ بزرگسئی کو دور کرنے والا ثابت ہوا ہے۔ ترکیب ساخت اس کی یہ ہے۔
 اتنا اناس کو لے کر پھلکے اتار دو۔ اور کسی برتن میں رکھ کر اس کی گول ٹکال کاٹ لو۔ اور اس کے بیچ پھنک دو۔
 مٹکیوں کو پانی میں تر کر کے کسی تومی پر گرم کرو۔ سوختہ ہوئے پر گھی میں بھون کر کپڑے سے صاف کرو۔ چکنائی دور ہونے پر قوام میں ڈال کر استعمال کریں۔

مرتبہ خیرا

یہ مرتبہ جگر کی گرمی دور کرنے میں اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔ اور معدہ کو صاف کرتا ہے خیرا اصل حالت میں کھا کر پانی پی لیا جائے تو ہیفنہ کے

جراثیم پیدا کرو۔

خیرا بچتہ اور بڑا اگر ضائع کر دیا جائے۔ تو اور بہتر ہو گا۔ کیونکہ یہ مختلف جراثیم کا اڈہ ہے۔ البتہ بالکل نرم اور ملائم اور چھوٹا خیرا کسی ہم جنسوں سے زیادہ فائدہ مند ہے۔ اور مرتبہ میں صفت کا خیرا استعمال کیا جائے۔ ورنہ نقصان کا خطرہ ہے۔

ترکیب اس کی یہ ہے۔ کہ خیرا کا سر کاٹ کر اس کو خیرا کی کاٹی ہوئی جگہ پر رکھ کر اس کی جھاگ یعنی زہریلا مادہ نکال دیا جائے اور پھر اس کی پھانکیں کاٹ کر پانی میں جوش دیں۔ پھر پھانکیوں کو پانی سے علیحدہ کر کے گھی میں بھون کر کپڑے سے صاف کر لیں۔ اور ان کی چکنائیت دور کر کے قوام میں ڈال دیں۔ اور استعمال کریں۔

مرتبہ سو نہٹ

یہ مرتبہ خون کو صاف کرتا ہے۔ اور بادی و رطوبت کو ضائع کرتا ہے۔ معدہ و گردہ کو صاف رکھتا ہے۔ پیشاب کی نالی کی رکاوٹ کو دور کرتا ہے۔ ترکیب ساخت یہ ہے۔

سو نہٹ کی گھٹیاں لے کر کسی برتن میں ڈال کر ان میں بالوریت بھر دو۔ اور اس برتن میں ریت کو تر کرنے کے لئے کھوڑا پانی بھی ڈال دو۔ اس ریت کو ہفتہ ایک بار بدل دینا چاہیے۔ اور روزانہ پانی میں تر کر دینا چاہیے اور متواتر تین ہفتے تک اس عمل کو جاری رکھنا چاہیے۔

بعد ازاں سوئٹھ کو نکال لو اور اسے دھو لو۔ اور گودے کو سہد کے
خام قوام میں چھوڑ کر پکاویں۔ جب قوام تیار ہو جاوے۔ تو اتار کر
استعمال میں لاؤ۔

مرہ ادرک

یہ بھی مرہ سوئٹھ مرہ کی تاثیر رکھتا ہے۔ ترکیب ساخت اس کی یہ
ہے۔ موٹا ادرک لیکھا سے پانی میں جوش دو۔ بعد ازاں پانی سے علیحدہ کر کے
اس کا چھلکا اتار کر کپڑے سے صاف کرو۔ اور اب اس کے چاقو سے باریک
ٹکڑے بناؤ۔ یا کدو کش میں سے نکال لو۔ اور کدو کش میں سے نکال کر
مسطح میں لے کر بھینچ کر پانی نکال کر گھی میں سرخ کرو اور چکناہٹ صاف
کر کے قوام میں ڈال کر استعمال میں لاؤ۔

مرہ بالنس

یہ مرہ خون پیدا کرتا ہے۔ اور معدہ کو اعتدال پر لاتا ہے۔ اور طاقت
بخش ثابت ہوا ہے۔ ترکیب ساخت اس کی یہ ہے۔ کہ بالنس کے سرے کو نیل
مگر موٹے کو نیل لے کر ٹکڑے کر کے پانی میں جوش دو۔ اور ان کے گلنے پہلے
قوام میں ڈال کر قوام کو پکاؤ۔

جب قوام تیار ہو جاوے۔ تو اسے اتار لو۔ اور مرہ کو دو روز کے بعد استعمال کرو۔

مرہ ناریل (گری)

یہ مرہ طاقت کو دوگنا کرتا ہے۔ اور خون کے دورہ کو زیادہ کرتا ہے
نیز معدہ کی درستی کے لئے مفید ثابت ہوا ہے۔
ترکیب ساخت اس کی یہ ہے۔ کہ ناریل کو کدو کش میں سے نکال لو
اور اسے پانی میں ڈال کر آگ یا تنا جوش دو کہ ناریل گھل جائے۔ اس کے
بعد اسے کچے قوام میں ڈالی کر خوب پکاؤ قوام تیار ہو جائے یہ مرہ تیار ہو جائے

مرہ نازگی اور زنگترہ

یہ مرہ ہاضمہ کو درست کرتا ہے۔ خون کو صاف کرتا ہے۔ معدہ کو
اعتدال پر لاتا ہے۔ اور طبیعت کو مضبوط و سرور رکھتا ہے۔ اس کی
ترکیب ساخت یہ ہے۔

نازگی اور زنگترہ وغیرہ کا گودا نکال کر پھانکس علیحدہ کر لو اور ہر ایک
پھانک کا پیٹ چاک کر کے اس کے بیج نکال کر صاف کرو۔ اور پھانکس قوام
میں ڈال کر استعمال کرو۔
نوٹ نازگی وغیرہ کے چھلکے کا مرہ اس کے گودا کے مرہ سے

بھی زیادہ فائدہ مند ہوتا ہے۔ نیز مصفی خون ہونے کے علاوہ تازہ خون پیدا کرتا ہے۔ ترکیب ساخت اس کی یہ ہے:-
 چمکا اتار کر اس کے باریک لٹھے کاٹ لئے جائیں۔ اسے کدو کش میں سے نکال لیا جائے۔ اور گودے کا رسا بخور کر چھلکے کو اس میں چھوڑ دو اور آگ پر رکھ کر اسے اسی پانی میں لپکایا جائے۔
 جب رسا خشک ہو جائے۔ تو چھلکے کو روغن زرد میں بھون کر کڑے سے اس کی چکنائی دور کر کے قوام میں ڈالو۔ اور ایک ہفتہ کے بعد استعمال میں لاؤ۔

مرہ امرود

یہ مرہ ہاضمے کو درست کرتا ہے۔ معدہ کو اعتدال پر لاتا ہے اور مصفی خون بھی ہے۔ الہ آبادی امرود لے کر اس کے چھلکے کو نہایت صفائی سے باریک کاٹ کر اتار دو۔ اور چمکا اتارنے کے بعد ہر ایک امرود کو چار ٹکڑوں میں کاٹ لو۔ اور بیج اس کے ہاتھ سے صاف کر لو۔ بیج کی وجہ سے ہر ایک قسم کے امرود کا کام میں آنا ضروری نہیں البتہ بلخ و خالہ اور کابل کے امرود بھی مرہ کے لئے موزوں ثابت ہوئے ہیں:-

جب بیج صاف ہو جائیں۔ تو ان ٹکڑوں کو پانی ڈالنے کے بغیر کسی برتن میں ڈال کر آگ پر رکھو۔ پانی خشک ہونے کے بعد ان

ٹکڑوں کو کچے قوام میں ٹال کر قوام لپکاؤ۔
 قوام کے تیار ہونے پر اتار لو۔ اور اسے گھر میں رکھو۔ اور ڈیڑھ ماہ تک بعد استعمال میں لاؤ۔
 جلدی استعمال کرنے سے یہ مرہ بعض اوقات قبض کی شکایت کا باعث ہو جاتا ہے۔

مرہ لہسن

یہ مرہ لفقوہ وغیرہ کے مریضوں کے لئے تیار کیا جاتا ہے۔ اور خون میں سے بادی مادہ خارج کرنے کے لئے استعمال کیا جائے۔ تو اسیر کا حکم رکھتا ہے۔ ترکیب ساخت اس کی یہ ہے:-
 موٹا لہسن لے کر اس کا چھلکا صاف کرو۔ اور صاف شدہ لہسن کو دسے کا دلیبا تازہ دودھ میں چھوڑ دو۔ اور متواتر چوبیس گھنٹے دودھ میں دو بار ہینے دو۔ بعد میں شہد کے قوام میں ڈال دو۔ اور پھر اس کی بو دور کرنے کے لئے الہی خورد۔ دار چینی۔ لونگ اور کیسیر ہر ایک چیز ہم وزن لے کر سفوف بنا کر مرہ میں ڈال دو:-
 ہر ایک چیز ایک ماٹھہ لینے سے یہ سفوف بیس کپیس سیر لہسن کی بو کھونے کے لئے کافی ہے۔

اور لہسن کی تلخی کی شکایت رفع کرنے کے لئے شہد کے قوام کو

ایک ہفتہ کے عرصہ میں دو دفعہ تبدیل کرو۔ اور کام میں لاؤ۔ کوئی شکایت نہ رہے گی۔ پہلے ہفتہ کی تبدیلی کے بعد قوام کو آئندہ بدلنے کی ضرورت نہیں۔

مختلف مربے

جس شے کا مربہ ڈالنا منظور ہو۔ اگر اس کا جسم مغز بادام۔ ہلدی شقائق مہری۔ یا ثعلب مہری کی طرح ہو تو اسے تین روز منواتر پانی میں ڈال رکھو۔ اور ہر روز اس کا پانی بدلتے ہو۔ اور بعد تین دن کے اسے تازہ پانی میں ڈال کر جوش دے کر قوام کے ساتھ پکاؤ۔ مربہ ہو جائے گا۔

اگر وہ چیز خربوزہ و تر بوڑ وغیرہ کی طرح گودے والی اور نرم ہو تو اسے صرف گھی میں بھون کر چکنائی صاف کر کے قوام میں ہی چھوڑ دینے سے استعمال کرو۔

مختلف ملکوں میں مختلف مربے استعمال کئے جاتے ہیں۔ اور وہ مختلف فائدوں کے لئے تیار کئے جاتے ہیں۔

جس شے کا بھی مربہ ڈالنا منظور ہو اس کا مزاج جسم اور بناوٹ وغیرہ دیکھ کر اس سے ملتی جلتی شے ہو اس رسالہ میں بیان کی گئی ہو۔ اس کے طریقے سے ڈال سکتے ہو۔

چٹنی

چٹنی بوجہ اپنے کھٹا پن کے ہر ایک غذا کو تحلیل کرنے میں بہتر آپ کا اثر رکھتی ہے۔ اور کھٹائی بوجہ فرحت قلبی اور اعلیٰ دماغی پیدا کرنے کا مقبول نتیجہ ہے۔ اس لئے کوئی بھی دستور خوان اس سے خالی نہ ہونا چاہیے۔ چٹنی معدہ کو درست کرتی ہے۔ اور طبیعت کو حیثیت کرتی ہے یہ ہر ایک طبیعت کھٹائی چاشنی اور مربے سے بھی بڑھ چڑھ کر سمجھی گئی ہے لیکن مربے کی طرح دوا اور غذا کا کام نہیں دیتی۔ البتہ معدہ کو اعتدال پر لاتے یا اس کے واجب طور پر کام کرنے کا اعلیٰ ذریعہ ہے اور اس کی بہتر ہر بار کتیں ہیں۔ جو کہ زبان کو اس کے مزے کے مطابق لذیذ سے لذیذ خوراک پہنچاتے ہیں کامیاب ہیں۔

اس سے ہر اک کھانے کی لذت تقویت پکڑتی ہے۔ گویا چٹنی سونے پر سہاگے کا کام دیتی ہے۔ اور اس کی مختلف ترکیبیں مندرجہ ذیل ہیں

ع گہر قبول افتد زہے عز و شرف

چٹنی آم (اسب)

اپنی انہلی یا کچا آم لے کر اس کو چھیل کر گھٹلی نکال کر صاف کرو
پانی میں سل بیٹہ پر رگڑ کر اس کے ہم وزن انار دانہ ملا کر خوب رگڑو اس
پر سرخ مرزح اور نمک بقدر ضروری ملا کر ان کو یک جان کر دو اور بعد
انراں انار دانے کے تیسرے حصہ کے برابر سی ہو سیاہ مرزح اس میں
ملاؤ اور کام میں لاؤ۔ پر لے درجے کی لذیذ ہوگی اور غذا کو جلدی ہضم کریگی

چٹنی اپور

ایچور میں میٹھا لانا منظور ہو تو اسے سل بیٹہ پر رگڑ کر سرکہ سے بھگا
کر رگڑو۔ اور رگڑ کر اس رفیق مادہ تیار کر لو۔ اور میٹھا ملا کر یک جان کر
دو۔ اور الہ میٹھی چٹنی درکار نہ ہو۔ تو ایچور کو سل بیٹہ پر رگڑ کر پانی کا
چھبٹا دو۔ اور بعد انراں نمک مرزح ملا کر یک جان کر لو۔
یہ چٹنی اور بھی لذیذ ہوگی۔ اور کھانے کے بعد استعمال کرنے سے
باقعہ کو کام میں لا کر کھانے کو جلدی ہضم کرے گی۔ اور طبیعت کو
فرحت ہوگی۔

چٹنی املی

پودینہ کو لے کر سل بیٹہ پر رگڑو۔ اور اس میں نمک مرزح بقدر ضرورت
یک جان کر دو۔ پھر املی کا گوشت لے کر پانی ڈال کر رگڑنے جاؤ۔
جب حسب ارادہ رفیق مادہ تیار ہو جائے۔ تو کام میں لاؤ۔ لذت
اور فرحت کا سامان تیار کرے گی۔ املی کے پتے گوشت کی جگہ کام میں
سکتے ہیں۔ لیکن یہ ضروری ہے کہ وہ تازے اور نرم ہوں۔

چٹنی بیگن یا بھرتہ

بیگن کے گرد مٹی لپیٹ کر آگ میں طویل دو۔ ایسے ہی گرم راکھ میں دیا
دو۔ جس وقت یقین ہو جائے کہ بیگن اچھی طرح گل گیا ہو گا تو اس کو
نکال کر مٹی وغیرہ صاف کر کے دھو ڈالو۔ اور اس کا تھلکا وغیرہ انار کر
اس کی پھانکیں کر دو۔ اور اندازہ کر دو۔ کہ بیگن کتنے تو نہیں۔
اکثر اوقات دیکھا گیا ہے۔ کہ اچھا تندرست بیگن برقمے برقمے
کیڑوں کا بیڈ کو اڑھ تھا۔ اس لئے اس کا بھرتہ وغیرہ بنانے کے لئے روشنی
کی سخت ضرورت ہے۔ امرود کا بھی یہی حال ہے۔

جب بیگن کو موزوں پائیں تو اس سے دو گنا ہی منگاکر اس میں خوب
حل کرو۔ اور بسن۔ دھنیا۔ پودینہ اعلیٰ سبز مرچیں اور نمک ملا کر سل بیٹھ
پیر گھیں۔ رقیق ہونے پر پیاز بھی بقدر ضرورت باریک کاٹ کر ملاؤ
اور استعمال میں لاؤ۔ سیاہ مرچیں بھی ہمراہ رگڑنے کی ضرورت نہیں
البتہ پسلی ہوئی ڈالنی ضروری نہیں۔

چٹنی اناردانہ

ایک تولہ اناردانہ ایک مائٹہ پودینہ ملا کر سل بیٹھ اور بعد
انہیں اس میں نمک مرچ اور ان کے نیم وزن بیٹھا ملا کر یک جان کر دو
پانی کی بجائے اگر سرکہ میں بنائی جائے تو اور بھی لذیذ ہوگی اور کھانے
کو جلد ہضم کرے گی اور دل کو فرحت ہوگی۔
لوگ اکثر اس چٹنی کا استعمال کرتے ہیں۔ اس میں اگر مسبوہ وغیرہ ملا
کر رگڑا جائے تو میٹھا ڈالنے کی ضرورت نہیں ہے۔

چٹنی پودینہ

زیرہ بھنا ہوا لے کر اس کو باریک کرو۔ اور اس سے ڈیڑھ گنا
پودینہ لے کر سل بیٹھ پرمائی ٹھال کر رگڑو۔ بعد ازاں الائچی کا دانہ
اور نمک مرچ ٹھال کر رگڑو اور سرکہ کا چھٹھا دیتے جاؤ۔ رقیق ہونے
میں استعمال میں لاؤ کھانا جلد ہضم کرتے گی۔ اور کھاتے وقت
فرحت ہوگی۔

چٹنی زیرہ

الائچی کا دانہ ایک تولہ اور زیرہ بھنا ہوا۔ چار تولہ لے کر دونوں
کو سل بیٹھ پرمائی رگڑو۔ ایک تولہ امجور ملاؤ۔ اور نمک مرچ بقدر
ضرورت ڈال کر خوب رگڑو۔ اور پانی کا چھٹھا دیتے جاؤ۔ تیل پونے
پراستعمال میں لاؤ۔ چٹنی کسی شے کی ہو۔ اس میں کالی مرچ نمک اور
پودینہ کی ملاوٹ ضروری ہے۔ کیونکہ ان چیزوں کے بغیر وہ ذائقہ
جو کہ چٹنی کے لئے ضروری ہے۔ پیدا نہ ہوگا۔

چٹنی آلو بخارا

آلو بخارا کو پانی میں بھگو کر رکھو۔ جب بھیک جاوے تو اس کو نکال کر سل بٹہ پر ڈال کر نمک مرچ۔ مرچ سیاہ اور پودینہ بھی حسب ضرورت ڈالو اور پانی کے چھینٹے دے کر رگڑ لو۔ چٹنی کافی طور پر تلی بنانا چاہیے۔ کیونکہ یہ چٹنی بیماروں کے بھی کھانے کے قابل سمجھی گئی ہے۔

چٹنی ناریل یا گری

پودینہ اور سبز مرچ کو نمک مرچ اور املی میں ملا کر پانی کے چھینٹے دے کر سل بٹہ پر خوب باریک رگڑو۔ اور پیاز کو باریک کاٹ کر ملا لو۔ اور وہی وزن میں دو گنا ملا کر خوب حل کر دو۔ اور اس ناریل کو کدو کش کر کے یا ویسے ہی ملا کر یک جان کر لو۔ اور سل بٹہ سے علیحدہ کر کے استعمال میں لاؤ۔

چٹنی لیموں

لیموں کا رس نکال کر علیحدہ رکھو۔ اور تقایا لیموں کے لچھے کاٹ لو اور بیج کو علیحدہ کرو۔ اور پانی سے دھو ڈالو۔ ان کو پانی میں نمک ڈال کر آگ پر جوش دلاؤ۔ حتیٰ کہ گل جائیں۔ اس پانی سے علیحدہ کر س۔ اور پھر دھو کر صاف کر دو۔ اور لیموں کا رس جو علیحدہ رکھا گیا ہے۔ اس میں ڈال کر جوش دو۔

لعداناں اس میں چٹنی کا کچا قوام ڈال کر رکھ دو۔ اور جب قوام تیار ہونے کے قریب ہو تو اس میں کشمش کے دانے بھی ڈال دو۔ اور سرکہ کا چھینٹا دو جب قوام جل کر ادھارہ جاوے تو چٹنی کو انار کر ٹھنڈی ہونے پر کام میں لاؤ۔ لذیذ اس درجہ ہو گی۔ کہ کھانے کی لذت میں ایک خاص اضافہ ہو گا۔ اور دل کو فرحت ہو گی۔

چٹنی دل کشا

آم کا گودا تڑاؤں کر اس میں حسب ضرورت نمک اور سیاہ مرچ باریک پیس کر ڈالو۔ اور قدر سے قدر سیاہ بھی ڈال دو۔ اور ان سب

کو کسی برتن میں رکھ کر آگ پر جوش دلاؤ۔ حتیٰ کہ گو دے کا رنگ سنہری ہو جاوے۔ بعد ازاں اس میں ادراک اور چھو ہارے کے لچھے کاٹ کر ملاؤ۔ کلونجی اور کشمش وغیرہ چھوڑ کر ہلکی آنچ پر پکے دو۔ جب تیاری پورا ہو تو اس میں الائچی دانہ پسامو اکھوڑ کر سرد ہونے پر کام میں لاؤ۔

چٹنی قدرت بخش

کلونجی ایک تولہ۔ الائچی ایک تولہ۔ کھٹائی ایک پاؤ۔ سیر ہسن ایک چھٹانک ادراک۔ ٹو پٹھ چھٹانک مصالحہ آدھ چھٹانک بودینہ ایک پاؤ ایک قیر تھرک آدھ سیر شکر اڑھائی پاؤ کشمش ایک چھٹانک۔ نمک ایک چھٹانک۔ مرچ مرچ ایک تولہ۔ ترکیب اس کی یہ ہے:-

اولاً گرم مصالحہ۔ مرچ مرچ اور کشمش وغیرہ کو سرکہ میں بھگو کر آٹھ روز تک دھوپ میں رکھیں۔ اور اسی میں ادراک ہسن باریک تراش کر معہ ثابت کلونجی کے ٹھال دیں۔ سرکہ میں پڑنے کے بعد یہ تمام چیزیں کافی حرارت کی محتاج ہیں۔ جس کے لئے مذکورہ وقت کافی ہوگا۔ وقت مقررہ کے بعد استعمال میں لائیے۔ نہایت لذیذ اور ہاضم اور خوش ذائقہ ہو گی۔

چٹنی طماطر

ایک سیر طماٹر کاٹ کر ابال لئے جاویں۔ اور اس کے بعد ایک باریک کپڑے میں جھان کر اس کے چھلکے علیحدہ کر دیئے جائیں۔ دھوا سیر شکر۔ ایک پاؤ کشمش۔ ایک پاؤ سرکہ۔ تین چار مرچیں سیر آدھ سیر پانی اور کچھ ذائقے کے موافق نمک لے کر ان سب چیزوں کو علاوہ کشمش کے پتلی میں بیکایا جائے۔

قوام گاڑھا ہونے پر کشمش ٹھال دی جائے۔ مگر احتیاط رہے کہ کشمش ٹھالنے کے بعد قوام زیادہ دیر تک آنچ پر نہ رہے ورنہ تلخی پیدا ہوتے گا اندیشہ ہے۔ یہ چٹنی دوسری چٹنیوں سے ذائقہ دار لذیذ اور فائدہ مند ثابت ہوگی۔ اور دل کو قدرت بخشے گی۔

مقدس چٹنی

تین تولے تلخی کی پتی۔ زیرہ سفید دو ماشے۔ نمک بقدر ذائقہ دو ماشے۔ الائچی خورد کا دانہ۔ ایک تولہ مصری ان تمام اشیاء کو

سل بٹہ پر رگڑ کر باقی کا چھٹا دیتے ہوئے چٹنی تیار کر لیں یہ
چٹنی بچوں کے واسطے خاص طور پر نہایت مفید ہے۔ مقوی دل
و دماغ اور مصفی خون ہے۔ بلکہ تولید خون میں معاون ہوتی ہے
بڑے لوگوں و ریشہ کے لئے اور بھی اکسیر کا حکم رکھتی ہے۔

چٹنی حرکہ

حرکہ بقدر ضرورت لے کر حرکہ بقدر ذائقہ اور مصری بقدر
لذت معہ چھ ماشہ زرشک کے چھلکے کے سل بٹہ پر رگڑ لیا جاوے
نہایت خوش ذائقہ اور متلی کے لئے بے حد مفید ہے۔ خصوصیات
سے حاملہ عورتوں کیواسطے اکسیر و آیات کا حکم رکھتی ہے۔

چٹنی آلول

جارتازے آلولے چھ ماشہ مٹرخ سیاہ۔ نمک و مصری بقدر ضرورت
ڈال کر سل بٹہ پر رگڑ لیا جاوے تو چٹنی بھی کافی لذیذ ہوگی۔ اور
ضعف بصر والوں کے واسطے یا ان گولوں کے واسطے جن کو نزلے کی
عموماً شکایت رہتی ہے۔ اس کا استعمال نہایت مفید ہوگا۔

چٹنی دھنیا

کشنیر مقشّر یعنی صاف یا دھویا ہوا دھنیا جس کا چھلکا دور کر
دیا گیا ہو۔ چار تولے نمک مٹرخ بقدر ذائقہ عرق لیموں میں یا سرکہ میں
رگڑ کر تیار کرنا چاہیے۔ اگر چٹنی کو میٹھا بنانا منظور ہو تو مصری کا اختلاط
مناسب ہے۔ اور اگر میٹھا نہ کرنا ہو۔ تو اس میں کھوٹا خشک پودینہ اور
الائی بھی ڈال دو۔ یہ چٹنی لذت و فائدہ کے لحاظ سے کسی دوسری چٹنی
سے کم نہیں ہے۔ اور شفیقہ کے لئے بے حد مفید ہے۔ نیز آنکھوں
کی بصارت کے لئے اکسیر کا حکم رکھتی ہے۔

چٹنی پیاز

پیاز کے باریک ورق اتار کر حرکہ میں ڈال دیئے جائیں۔ نمک مٹرخ
وغیرہ بھی حسب ذائقہ شامل کیا جاوے۔ گویا یہ ایک معمولی شے ہے
مگر فائدوں کے اعتبار سے اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔ خصوصاً گرمی کے موسم
میں اور جب کہ میضہ کی عام شکایت ہو۔ ان کا استعمال نہایت
ضروری ہے۔

سہارا دے ہوئے ہے۔ کہ ایسے موسم میں اس کو روزمرہ استعمال کرنے والا کبھی اس موذی مرض میں مبتلا نہ ہوگا۔ تپش یا لود وغیرہ لگنے کا اندیشہ بھی کوسوں دور رہتا ہے۔

چٹنی دلفریب

پانچ تولے اجور۔ مرچ سیاہ چھ ماشے۔ خشک پودینہ نو ماشے۔ نمک بقدر ضرورت لے کر تمام اشیاء کو کوٹ کر بارنگ کیا۔ اور اسے چھان لیا جائے۔ کھانے کے وقت تھوڑے پانی میں حل کر کے استعمال کی جاوے۔

یہ چٹنی ان لوگوں کے واسطے جو عموماً سفر میں رہتے ہیں۔ نہایت ضروری ہے۔ ایک شیشی یا پیکٹ میں چٹنی کا سفوف نہایت آسانی کے ساتھ لپیٹے پاس رکھ سکتے ہیں۔ اور سفر میں مفید الکیر ثابت ہو سکتی ہے۔

چٹنی سہ پتیا (کھٹی بوٹی)

سہ پتیا کے پتے آٹولا اور انار دانہ تینوں اشیاء کو ہم وزن لے کر سلی بلے پانی کا چھینٹا دے کر گڑھا اور نمک مرچ و ملیٹا حسب ضرورت محال کر یک جان کر دے۔ استعمال میں لاؤ۔ یہ چٹنی کم خرچ اور بال

نشین۔ لذیذ سے لذیذ اور فائدہ مند ہونے کے علاوہ ہر ایک ملک میں تیار کی جاسکتی ہے۔

چٹنی نمکین پودر

پودینہ چھ ماشے۔ مرچ سیاہ چار ماشے۔ نمک ایک ماشہ۔ اجور تین تولے پیس کر باریک کر دے۔ اور سفوف کو شنبہال کر رکھو اور وقت ضرورت پانی کا چھینٹا دے کر چٹنی بناؤ۔ اور استعمال میں لاؤ۔ اور یہ سفوف سفر و حضر میں ہر جگہ ہر وقت کام آسکتا ہے۔ اور معمولی سی ڈبیا یا شیشی میں اپنے پاس رکھ سکتے ہیں۔ چٹنی لا جواب اور کھیا ب ہوگی۔

چٹنی بیٹھا پودر

مصری کوزہ تین تولے۔ الٹہ رس دو تولے۔ اجور چھ ماشے سیاہ مرچ ایک ماشہ پیس کر باریک کر دے اور سفوف کو شنبہال کر رکھو اور وقت ضرورت چھینٹا دے کر چٹنی بناؤ۔ اور استعمال میں لاؤ۔

یہ سفوف بھی سفر و حضر میں ہر اک جگہ کام ہر وقت دسترخوان پر ضرور ہو سکتا ہے۔ اور سفوف بالاکیطرح معمولی سی ڈبیا یا شیشی میں اپنے پاس

رکھ سکتے ہیں۔ یہ چٹنی بھی لاجواب اور کھیا بھوگی

چٹنی شہتوت

نیا شہتوت لیکر اس کو کسی چاقو یا چھری سے باریک تراشیں اور ان کو کسی چٹنی کے برتن میں رکھ کر کچھ شہتوت اور چوڑیں۔ بعد ازاں زیرہ سفید سیاہ مرچ اور لاپوری نمک پیس کر بقدر ذائقہ اضافہ کریں۔ نہایت خوش ذائقہ اور چٹنی تیار ہوگی اکثر امراض کے لئے بھی مفید ہے۔ ہر مزاج کا آدمی اس کو استعمال میں لاسکتا ہے۔ کسی قسم کے نقصان کا اندیشہ نہیں بہت سے شوقین حضرات شہتوت کے پتوں کی بھی پتی تیار کر لیا کرتے ہیں۔ وہ بھی کافی خوش ذائقہ اور مفید ہوتی ہے۔

قاعدہ یہ ہے کہ شہتوت کی کونپلیں جو کہ نرم سے نرم ہوں ان کو پہلے پانی سے اچھی طرح دھو لیا جائے۔ تاکہ گرد و غبار اور زہریلہ مادہ دور ہو جائے۔ ان کو سل بٹہ پر رکھ کر نمک و مرچ سیاہ اور سرکہ ملا لیا جاتا ہے اور استعمال میں لایا جاتا ہے۔ زیادہ کی بھی ضرورت نہیں۔

چٹنی سوئمٹ

مقوڑی سی سوئمٹ لے کر اس کو معمولی طریقے پر بغیر روغن زرد و غیرہ کے کھون لیا جائے۔ اور اس کو پیس لیا جائے۔ بھوننے سے یہ فائدہ ہوگا کہ آسانی سے باریک پیسی جائے گی۔ اور اس کی ہلک بھی جاتی رہے گی بلکہ ایک قسم کی خوشبو پیدا ہو جائے گی۔

اب اس تیار شدہ سفوف کو معہ چھ ماشے کشتہ اور نمک مرچ بقدر ذائقہ پیس لو۔ پانی شامل کرنے کی اجازت نہیں۔ بلکہ بجائے پانی کے صاف اور عمدہ سرکہ کے ذریعہ سے اس کو رگڑا جائے۔ اور اگر اس چٹنی کو شیریں بنانا ہو تو مقوڑی سی مصری بھی ملا دی جائے۔

یہ چٹنی علاوہ درستی ہاضمہ کے معدہ کو تقویت بخشنے والی مفرح اور نہایت لذیذ ثابت ہوگی۔ سوئمٹ کی جگہ اگرادرک کا استعمال کیا جائے۔ تو وہ بھی موزوں رہے گا۔ کیونکہ ادرک اور سوئمٹ درحقیقت ایک ہی کھیا کے بھائی ہیں۔ اور تاثر و ذائقہ بھی آپس میں ملتا جلتا ہے۔

سوئمٹ کو اگر آب بھوننے کی بجائے بھگو کر تیار کر لیں۔ تو اور بھی فائدہ مند اور لذیذ ثابت ہوگی۔

چٹنی لہسن

پنجاب والے اکثر اس چٹنی کو لہسن ملاؤ کے نام سے یاد کیا کرتے ہیں اور پنجاب کے دیہات میں اس کا استعمال بھی کثرت سے کیا جاتا ہے لہسن کی پوتھی سے جو تے علیحدہ کیے ان کو اچھی طرح سے چھیل لیا جائے اگر یہ لہسن مقدار میں چار تولے ہو تو اس میں ایک تولہ دھنیا خشک کٹا ہوا اور چار ماشے انجور۔ نمک مرچ بقدر نصف ماشہ الائچی کلال کے والے شامل کر کے عرق لختار میں گڑ کر تیار کریں۔ اور اگر عرق لختار نہ دستیاب ہو سکے۔ تو اس کی بجائے سرکہ سے بھی کام لیا جاسکتا ہے۔ اگر یہ بھی ممکن نہ ہو تو قدرت کے حشم فیض سے فائدہ اٹھائیں وہ اس طرح کہ پانی سے تیار کر لیں۔ اور حقیقت میں اس میں کچھ مقدار سونپا یعنی کھٹی بوٹی کی ملائی جاوے۔ تو اور بھی اکسیر ہوگی۔ کیونکہ عرق لختار اسی سے کشید کیا جاتا ہے۔

یہ چٹنی علاوہ خوش ذائقہ ہونے کے مفید بھی ہے۔ اور اس کا کھانا ثواب بھی ہے۔ کیونکہ یہ چٹنی ہر غریب گھر سے خصوصیت حاصل کھتی ہے اور اکثر گھر اسی کو کھا کر ملہار گایا کرتے ہیں۔

چٹنی جالنفرا

اس چٹنی کے بنانے کا یہ قاعدہ ہے۔ کہ آدھ سیر سرکہ میں چار تولے مصری۔ تین چھٹانک کشمش۔ تین ماشے الائچی سفید کا دانہ طبا شیر چھ ماشے صمغ عربی گوند نو ماشے۔ مغز بادام۔ لپتہ۔ چلغوزہ کا مغز ہر ایک ایک تولہ مرچ سیاہ بقدر ذائقہ نمک ایک تولہ۔

ان سب اشیاء کو نہایت احتیاط کے ساتھ کوٹ کر بار یک پس لیں اور بعد ازاں سرکہ میں لگا دیں۔ سب کو اسقدر بلالیں۔ کہ یہ تمام اشیاء یک جان ہو جائیں۔

بعض غرباء بجائے اور چیزوں کے کشمش۔ نمک اور سیاہ مرچ پر ہی قناعت کرتے ہیں۔ اور اس سے یہ چٹنی تیار کرتے ہیں اس چٹنی میں اگر تخم خشخاش کا بھی اضافہ کیا جائے۔ تو نہایت زیادہ لذیذ اور مفرح اور مفید ثابت ہوگی۔

علاوہ درستی ہاضمہ کے طبیعت کو فرحت بخشتی ہے۔ روسا کے دسترخوان پر اکثر تقاریب کے موقعوں پر شادی و بیاہ وغیرہ میں بڑے بڑے مولوں میں پر تکلف دعوتوں میں کھانسنے کے ساتھ ایسی چٹنی کو پیش کیا جاتا ہے۔ اور عام طور پر کھانسنے کے استاد اسی

اسی کے نسخہ سے آشنا پائے جاتے ہیں۔

اچار

اچار بھی چٹنی کی طرح بوجہ اپنی ذاتی کھٹائی کے غذا کو وقت پر تحلیل کرنے میں کامیاب ہوتا ہے۔ اور اس کا کھٹاپن مفرح قلب ہونے کے علاوہ تقویت دماغ کے لئے اکسیر ثابت ہوا ہے۔ لہذا ہندوستان میں کوئی خاندان بھی ایسا نہیں ملتا جس کو کہ اپنے دسترخوان پر اچار مرغوب نہ ہو۔

اچار معدہ کی دہتی اور طبیعت کی صحت کے لئے غذا اور دوا دونوں کا حکم رکھتا ہے۔ سب سے بڑی بات جو کہ عوام کے تجربہ میں آچکی ہے یہ ہے کہ ع - اچار کھائے اچار یعنی اچار کھانے والا اچار روٹیوں سے کم کیا کھا گیا۔ اس کی لذت اور تاثیر زبان کے ذریعہ معدہ میں ممکن ہے کہ کھانے سے پہلے پہنچتی ہے۔ کیونکہ اچار کھانے میں اکثر دیکھا گیا ہے کہ کھانا کھاتے ہی ہضم ہوتا ہوا محسوس ہوتا ہے۔ اور یہی وجہ ہے کہ روزانہ اچار کے کھانے کی زیادہ ضرورت ہوتی ہے۔ لہذا اچار چٹنی کا بھی بڑا بھائی قرار دیا گیا ہے۔ اور اس کی مختلف تراکیب مندرجہ ذیل ہیں۔

اچار آم (انب)

کچے آموں کی قاشیں کر کے ان کی گٹھلی دور کر دی جائے اگر دو سیر آم ہوں تو دو تولہ ملتی۔ دو تولہ سولف۔ دو تولہ کلوئی کو آلس میں یک جان کر کے ان قاشوں کے اندر بھر دیا جائے۔ اگر یہ مصالح زیادہ ہو تو اس کو یونہی اچار میں ڈال دیتا چاہیے اس میں نمک اور سرخ مرچ بقدر ضرورت کو مٹا کر ڈال دیں۔ کم از کم تین روز برتن کامنہ بند کر کے رہنے دیا جائے۔

جو تھے روز اس میں خالص سرسوں کا تیل اس قدر ڈال جائے کہ کم از کم دو انگلی تیل چڑھ جائے۔ اور کم از کم ایک ہفتہ کے بعد استعمال کیا جائے۔ یہ امر ملحوظ خاطر رہے۔ کہ اچار کسی نچے برتن میں ڈالنا چاہیے۔ ورنہ خوش ذائقہ نہ ہو گا۔ علاوہ ازیں جب قدر تیل زیادہ ہو گا۔ بہتر ہو گا۔ اس میں تیل کم ہونے کی صورت میں اکثر بھونڈی آ جاتی ہے۔ اور اچار خراب ہو جاتا ہے۔ جو کہ پھر ضائع کرنا پڑتا ہے۔

بہت سے لوگ تیل کی جہل دور کرنے کے لئے اچار کو گھی کا بھار بھی دے دیا کرتے ہیں۔ اس کا طریقہ یہ ہے۔

کوٹلوں پر اور خاص کر دیکھتے ہوئے کوٹلوں پر کچھ مقدار گھی کی ڈالی
جائے۔ اور وہ بہت تن جس میں اچار ڈالنا درکار ہو۔ اس کے دھوپیں
پر لوٹایا جائے تاکہ اس کے اندر گھی کا دھواں مہرابت کر جائے۔
دھواں دینے کے بعد اچار اس بہت تن میں ڈال کر منہ بند کر دیا جائے
بنائت خوش ذائقہ ہو گا۔ یہ اچار علاوہ لذیذ ہونے کے بہائت
ہاضم ہے۔ بگڑم ہے۔ سوداوی اور خونی امراض کے دوران میں یا
کھانسی اور نزلہ کے مریض کے لئے اس کے استعمال سے بہتر ضروری
اور لازمی کمی قوت باہ جریان اور سوزاک وغیرہ کی شکایت کی صورت
میں بھی یہ اچار خطرناک ثابت ہوا ہے۔ اس لئے ایسے لوگوں کو احتیاط
لازم ہے۔

اچار پیاز

پیاز اگر سفید مل جائے تو بہتر ہے۔ ورنہ معمولی پیاز لے کر کسی
بہت تن میں برابر کا پانی ڈال کر معمولی جوش دیا جائے۔ اور پھر اس کو
اتار کر سرد کر لیا جائے۔ اس کے بعد کچھ لیا جائے۔
اسے چھری کانٹے وغیرہ سے گوڈ کر نمک مرچ بلدی بقدر ذائقہ
اور تھوڑی سی رائی اس میں ڈال دی جائے۔ اور تیل کا چھینٹا دے
کر بہت تن کامنہ بند کر دیا جائے۔ کم از کم تین روز کے بعد اس کو استعمال

کیا جائے۔

یہ اچار علاوہ ہاضم ہونے کے تلی محزوری اور نزلہ وغیرہ کے لئے
اور حد مفید ہے۔ اور ہر ایک عیالدار گھر میں اس کا ہونا ضروری ہے

اچار آنولہ

بڑے بڑے اور تازے آنولے لے کر ان کو معمولی جوش دیا جائے
اور بعد ازاں سرد کرنے کے بعد ان کو کچھنے لگا دیے جائیں۔ یعنی
کسی کانٹے یا نوکیلی چھری سے گوڈ دیا جائے۔

پھر بہت تن میں ڈال کر اس کامنہ بند کر دیا جائے۔ اور کم از کم تین
روز تک بند رہنے دیا جائے۔ بہت تن کامنہ بند کرتے وقت اس پر
نمک مرچ بلدی۔ بقدر ذائقہ اور تھوڑی سی رائی بھی ڈالنی ہو گی۔
چوتھے روز تیل کا معمولی چھینٹا دے کر بہت تن کامنہ بند کر دو اور
اس عمل کے چار روز بعد استعمال میں لاویں بنائت ہاضم و مقوی
معدہ اچار ہے۔ نزلہ وز کام اور خشک کھانسی کے لئے مفید ہے
لہذا ایسے لوگوں کے لئے بہتر لازم ہے۔

اچار لیموں

آدھ مہر لیموں خشک اور بوٹا پوتھی سے نکال کر ایک برتن میں لٹا لے جائے۔ اس میں تخم میٹھی، سولف، کلونجی اور رائی ہر شے دو تولہ تک ہلادی۔ مرنج بقدر ذائقہ شامل کر لیا جائے۔ پھر برتن کا منہ بند کر دیں اور تین روز تک یونہی رہنے دیں۔ اور چوتھے روز اس میں تیل کا اس قدر چھینٹا دیں۔ کہ اچار تیار ہو جاوے۔

اس کے بعد ایک ہفتہ تک لکھیں اور بعد ایک ہفتہ گزرنے کے استعمال میں لادیں۔ امراض بلغمی میں مفید ہے۔ اشتہا پیدا کرتا ہے اس کے کھانے میں لازم ہے۔ دو ماشہ سے زیادہ کھانا چاہیے۔ اس لئے کہ زیادہ مقدار ہونے کی صورت میں درد مہر کے پیدا ہونے کا کافی احتمال ہوتا ہے۔

اچار لیموں

جب قدر لیموں مطلوب ہوں۔ ان کو دو دو ٹکڑے کر لیا جائے مگر اس طرح کہ ان کا کچھ حصہ جڑا رہے۔ زیرہ۔ کالی مرنج تک الاچی کلاں

لو تک بقدر ذائقہ کوٹ کر بھر دو۔ اور ہر ایک لیموں کو ڈورے سے باندھ دو۔ اور ان میں دوسرے لیموں کا عرق اس قدر بھر دو کہ وہ لیموں عرق میں نہ رہیں۔ اچار دانی شیشہ کی ہو تو بہتر ہے۔ اس کے چار داں کا منہ بند کر کے دھوپ میں رکھ دیا جائے۔ تو ایک ہفتے کے اندر اندر نہایت عمدہ اور خوش ذائقہ اچار تیار ہو جائیگا۔ یہ اچار درستی ہاضمہ کے لئے بیکار مفید ہے۔

اچار پھلی ببول

بول یعنی کیکر کی پھلیاں جو بالکل کچی ہوں۔ اور جن میں ابھی پیچ نہ پڑے ہوں۔ ان کو مناسب پانی میں خفیف سا جوش دیا جائے۔ اور ان کو سرد کر کے پھل لیا جائے۔ بعد ازاں تک مرنج ہلادی بقدر ذائقہ لٹا کر کچھ رائی کا اضافہ بھی کر دیا جائے۔ دو دوسرے روز تیل کا چھینٹا دے کہ اور اچار کا منہ بند کر کے رکھا جاوے۔ اور ایک ہفتہ کے بعد استعمال کیا جائے۔ گرم مزاج والوں کے لئے از بسکہ نافع ہے۔ خرابی معدہ اور دستوں کے روکنے کے لئے سرد سکندری ثابت ہوا ہے۔

اچار سرخ مرچ

عام طور پر ہر قسم کی مرچ کا اچار ڈالا جاتا ہے۔ مگر اس کے لئے
جے پوری مرچیں مناسب ہیں بشرطیکہ مل جاویں۔ ورنہ ویسی سبز مرچیں کام
میں لائی جاسکتی ہیں۔ رائی۔ کلونجی اور سولف ہم وزن لے کر ٹکڑا کر کالی
مرچیں بقدر ذائقہ ڈال کر برتن کا منہ بند کر دیا جائے۔ پلن روز کے بعد
منہ کھول کر دھوپ میں رکھو۔ اور بعد ایک گھنٹہ کے اسے گدھانپ دو
اور مہنت کے بعد استعمال میں لاؤ۔

اس اچار کو استعمال کے پہلے عرق لیموں کا چھینٹا دے دو۔ تو ذائقہ میں
خوب کھل جائیگا۔ بلغمی مزاج والوں کے لئے بے حد مفید ہے۔ مگر
اس کے بکثرت استعمال سے جیران کا خطرہ ہے۔ اعتدال سے تجاوز
کرنے میں نقصان ہوتا ہے۔

اچار سوہا بنجنا

سوہا بنجنا کی باریک اور نرم پھلیوں کو بقدر ضرورت لے کر خفیف
سا جو سن فے کر سرد کر لیا جائے۔ اور کچڑ کر پانی کو دور کر دیا جائے
اس کے بعد نمک مرچ بلدی بقدر ذائقہ ڈال کر تین توڑ فی سیر کے
حساب سے رائی کا اضافہ کر کے برتن کا منہ بند کر دیں۔ اور دو روز
کے بعد تیل کا چھینٹا دے کر دوبارہ بند کر دیں۔ اور ایک کے بعد اس
کو استعمال میں لا دیں۔ یہ اچار معدہ کی رطوبت کو قائم کرتا ہے اور
بد ہضمی کی شکایت کو دور کرتا ہے۔ اور از حد مفید ہے۔

اچار گلگل

حس قدر اچار کی ضرورت ہو۔ اتنی گلگلیں لے کر درمیان میں سے
تراشی مگر لیموں کی طرح کھوڑا سا حصہ جڑا رہنے دیا جائے تاکہ دونوں
ٹکڑے آپس میں ملے رہیں۔ ان کے بیج دور کر کے نمک مرچ سٹارز
اور لونگ کا موٹا سفوف بھر دو۔ اور دونوں حصوں کو جکڑ کر دوڑے

کر دو۔ اب ان کو اجار دانی میں ڈال کر ان میں عرق لیموں یا عرق نعناع
اس قدر ڈالو کہ وہ ان میں ڈوب جائیں۔ حکم از حکم ایک ہفتہ روزانہ دہن
میں رکھ کر استعمال میں لاؤ۔ مٹی۔ در شکر اور درستی ہاضمہ کے لئے بے
حد مفید ہے۔

اچار کرلیہ

کرلیوں کو چھیل کر اچھی طرح صاف کر لیا جائے۔ پھر ان کو خفیف
ساجوش دے کر ان کا پانی پھوڑ دیا جائے۔ اور ان کو کسی چکنے برتن
میں ڈال کر نمک مرزح اور ہلندی وغیرہ بقدر ذائقہ ملا کر رکھیں۔ اور ان
کا چھینٹا دیں۔ آٹھ دن کے بعد اس کا استعمال کریں۔

بہت سے لوگ کچے کرلیوں کے اچار کو زیادہ پسند کرتے ہیں۔ عموماً
ایسے لوگ جن کو بادی کی شکایت ہو۔ اس کی ترکیب بالکل سہل ہے کرلیوں
کے باریک ورق کاٹ کر چار روز تک عرق لیموں میں رکھیں اور نمک
مرزح زبیرہ حسب خواہش ڈال دیں۔ اور بعد چار دن کے لئے استعمال
میں لا دیں۔

بادی کی شکایت والے حضرات اس سے ہزاروں فائدہ اٹھا چکے ہیں
کوئی شخص اس کے معمولی اجزاء کی وجہ سے اسے حقیر نہ سمجھے۔

اچار شلغم

پیلے شلغموں کو جوش دے کر ان کا پانی دور کر دیا جائے۔ لیکن جوش
دینے سے پہلے ان کو چھیل کر قاشیں کر لی جائیں۔ اس کے بعد اگر شلغموں
کی مقدار وزن پانچ سیر ہے۔ تو دس تولہ سولف۔ پانچ تولہ کلونجی پانچ
تولہ مرزح سیاہ اور پانچ تولہ ملیمٹی۔ ان سب کو ٹکڑے شلغموں میں ڈال
دیں۔ اور ان کو ہلا کر ملا دیں۔ بعد ازاں تیل کا چھینٹا دے کر اور چار روز
تک روزانہ اسے دھوپ میں رکھیں۔ اس کے بعد استعمال میں لا دیں۔ عموماً
اچار تیار ہو گا۔ جو کہ مفرح قلب اور لذت میں پرے درجے کا لذیذ نیز
اکثر کمزوریوں کے لئے اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔

اچار گوبھی

گوبھی کو کاٹ کر خفیف ساجوش دے کر اس کا پانی دور کریں اگر گوبھی
پانچ سیر ہے۔ تو دس تولہ سولف پانچ تولہ کلونجی پانچ تولہ مرزح سیاہ

اور پانچ تولہ میٹھی ان سب کو کوٹ کر بطور مصالحہ کے گولہ بھی میں ڈال دیں
اور خوب ہلا دیں۔ تیل کا چھینٹا دیں۔ بعد ازاں چار روز تک روزانہ دھوپ
میں رکھیں۔ اس کے بعد استعمال میں لائیں۔ عمدہ اچار ہو گا۔ اور عمدہ کی
رطوبت قائم کرے گا۔ نیز کئی ایک کمزوریوں کے دور کرنے میں مدد دیگا

اچار سیم

سیم کی کچی پھلیوں کو لے کر اور معمولی سا جوش دے کر ان کا پانی دور کر
دو۔ بعد ازاں ان کو اچار دانی میں ڈال کر اگر ایک سیر سیم ہے تو دو تولہ رانی
اور دو تولہ سولف نمک مرچ۔ ہلدی بقدر ضرورت ملا کر تیل کا معمولی چھینٹا دیں
اگر اچار دان کا منہ بند کر دیں۔ ایک و دن دھوپ میں رکھیں اور ایک ہفتہ
کے بعد استعمال میں لائیں۔ اچار عمدہ اور لذیذ ہو گا۔ ہر ایک طبیعت والا
سے خوشی استعمال کر سکتا ہے۔ اور ہر موسم میں مفید ثابت ہوا ہے۔

اچار گاندل

میرسوں کی عمدہ گاندلوں کو معمولی جوش دے کر ابھاس کر تے
ہوئے۔ ان کا پانی پھوڑ دیں۔ اور اچار دانی میں ڈال کر تھوڑی سی لائی

بنیم کو ب اور نمک مرچ بقدر ذائقہ ڈالیں۔ اور پھر تیل کا چھینٹا دیں۔ گاندلوں
اچھی طرح ہلا دیں۔ اور کچھ از کچھ ایک ہفتہ کے بعد استعمال میں لائیں۔ یہ رطوبت
معدہ کو جذب کر کے معدہ کو تقویت بخشتا ہے۔ علاوہ ازیں سوداوی مرچ
والوں کے واسطے یا جن کے خون میں گرمی ہو۔ بہت مفید ہے۔ اچار کو ہمیشہ
چھ سے نکالنے ورنہ اچار زیادہ ہو جائیگا۔ ہاتھ کی غلاظت اور گرمی اس
کو دیر پا رہتے نہیں دیتی۔ اس بات کا خیال رہے۔ کہ تیل تر نہ ہو۔ نہ
پائے۔ صرف استفادہ ملاوٹ ضروری ہے۔ کہ اچار میں چکنا چٹا سی مرچ
نہ ہو اور اس کا دریاں دور ہو جائے۔ اور کچھ ذائقہ بھی تیز ہو جائے
مولی اور شلغم کی گاندلوں کا اچار بھی اسی طریقہ سے ڈالا جاتا ہے لیکن
تیل کا چھینٹا قدر سے زیادہ دینا چاہیے۔

اچار آلو

آلوؤں کو معمولی جوش دے کر ان کا پوست دور کریں۔ اور ان کے جسم
کو کسی کانٹے وغیرہ سے گودیں اور ان کا پانی نکال دیں۔ اور مرہ دموجہ دیں
بعد سرد ہونے کے تازہ پانی ڈال دیں اور دوبارہ جوش دینے کے لئے ایک
تولہ فی سیر کے حساب سے نو شادر حل کریں۔ اور آٹا جوش دیں کہ آلو گھل جاویں
اب ان کو نکال کر سرد پانی میں ڈال لے جاؤ۔ سرد ہونے پر پانی کو خشک کر دیا
جائے اور اچار دانی میں ڈال دو۔ اور اس میں آٹھ تولہ فی سیر حساب سے لائی

ڈال دو۔ اور نہک مزاج اور مصالحہ بقدر ذائقہ ملاؤ۔ پھر تھوڑی سی بلدی
ڈال کر اجار دانی کا منہ بند کر کے رکھیں۔ تین روز کے بعد اس میں تیل کا
چھینٹا دو۔ حتیٰ کہ آلو تیز ہو جاویں۔ اور منہ بند کر کے رکھ دو۔
کم از کم ایک مہینے کے بعد کام میں لاویں۔ لیکن یاد رہے کہ بلغمی مزاج
والوں کے لئے یہ اجار اور نقصان پہنچاتا ہے۔ بلکہ ہر ایک اجار سے
بلغم کے زور بڑھنے کا اندیشہ ہے۔ اتنیسے مزاج والا آدمی اگر کسی اجار کا
استعمال کرے۔ تو بہت تھوڑی مقدار میں کر سکتا ہے۔

اجار گاجر

ثابت گاجروں کو ابال کر سرد کر لیں۔ گاجر میں چھوٹی سے چھوٹی ہوں۔ تو اور
بہتر ہو گا۔ ان اہلی موتی گاجروں کو اجار دانی میں ڈال کر ان میں ابلا ہوا
پانی ڈالیں۔ کہ گاجروں پر کھڑا ہو جائے۔ اور ان میں دو تولہ فی سیر کے حنا
سے رائی اور بقدر ذائقہ نہک اور مزاج لٹال دیں۔ نیز تھوڑی سی بلدی کا
اختلاف کریں۔ جس سے کہ رنگ تبدیل ہو جاوے۔

پھر اجار دانی کا منہ بند کر کے رکھو اور کم از کم آٹھ روز کے بعد استعمال
میں لاؤ۔ یہ اجار کافی خوش ذائقہ اور ماضم ہو گا۔

گاجروں کا خشک اجار بھی لٹالاجاتا ہے۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ
گاجروں کی قاشیں جو لمبی ہوں۔ اور زیادہ ترش نہ ہوں۔ ان کو بعد ایلے

جلنے کے اجار دانی میں لٹالیں۔ اور دو تولہ فی سیر کے حساب سے رائی اور
نہک مزاج بقدر ذائقہ لٹال کر اجار دانی کا منہ بند کر کے رکھ دیں اور
اور کم از کم دس روز کے بعد استعمال میں لاویں۔
یہ اجار علاوہ ماضم ہونے کے مفویٰ معدہ اور جسم کو طاقت دینے والا
ثابت ہوا ہے۔

اجار مرط

مرط کے دانے یا پھلیوں کو جو ترش سے کران کا پانی علیحدہ کر دیا جائے
اور انہیں سرد ہونے دیں۔ بعد ازاں ان کو اجار دانی میں لٹال کر تین تولہ
فی سیر کے حساب سے نیم کو ب رائی ملا لیں۔ اور نہک مزاج بلدی وغیرہ
بقدر ذائقہ لٹال کر اجار دانی کا منہ بند کر دیں۔

تین روز کے بعد تیل کا اتنا چھینٹا دیں۔ کہ اجار تیز ہو جائے۔ اور پھر
اجار دانی کا منہ بند کر دیں۔ نیز کم از کم دس روز کے بعد استعمال میں
لاویں یہ اجار معدہ کو تقویت دے گا۔ اور جسم کو فرہ کرے جس میں معاون تھا
ہو گا۔

اجار سینکڑیاں (موتگرے)

مولی کے پودے پر جو پھلیاں آتی ہیں۔ ان کو سینکڑیاں یا موتگرے کہتے

ہیں۔ جس قدر اچار مطلوب ہو۔ سینکڑیاں کو خفیف سا جوش دے کر سرد کر دیں۔ پانی دور کر دیں۔ اور خوب پھونک لیں۔ اور ان میں چار تواریفی سیر کے حساب سے نیم کو برائی ملائیں۔ اور نمک مرزح ہلدی بقدر ذائقہ ڈال دیں۔ اور اچار دانی کا منہ بند کر دیں۔ اور حکم از حکم پانچ کے استعمال میں لاویں۔ علاوہ باضم ہونے کے بلغمی مزاج والوں کے لئے بیحد مفید ہے۔ یہ وہ اچار ہے کہ ایسے لوگ بھی بکثرت استعمال کرتے ہیں۔

اچار کجری

کجری کی پیل فیروزہ کی سی ہوتی ہے۔ اور اکثر خورد ہوتی ہے۔ بوئی نہیں جاتی ہے۔ اور ٹھوٹ سے مشابہ ہوتی ہے۔ لیکن وزن میں زیادہ سے زیادہ تین چھٹانک تک ہوتی ہے۔ گوشت کو گلانے کے لئے اس کا استعمال کیا جاتا ہے۔ جس قدر اچار درکار ہو۔ اس قدر کجری لیکر ان کے جھیلکے کو صاف کر کے بیج وغیرہ نکال دیئے جائیں۔ اور اچار دانی میں ڈال کر رانی تین تولہ فی سیر کے حساب سے ڈال دیں۔ نمک مرزح بقدر ذائقہ ملاویں۔ اچار دانی کا منہ بند کر کے رکھ دیں پانچ روز کے بعد اس میں کافی تیل ڈال دیں اور تیل بھی خالص سرسوں کا ڈالنا چاہئے۔ اور بعد دس روز کے اپنے استعمال میں لاویں علاوہ باضم ہونے کے رطوباتِ معدہ اور ضعفِ قلب کے لئے

بے حد مفید و اکسیر ہے۔ کثرت استعمال مضر ہے۔

اچار لوکی (گھیا کدو)

کدو لے کر اس کا چھڈکا صاف کر لیا جائے۔ اور خفیف سا جوش دیکر پانی پھونک دیا جائے۔ اس میں نمک مرزح ہلدی اور قدر سے رانی بقدر ڈال دیں۔ بعد ازاں دو روز کے بعد تیل کا چھینٹا دے کر اچار دانی کا منہ بند کر دیا جائے۔ اور اسے بحفاظت تمام رکھ دیا جائے۔ اور ایک دو گھنٹہ اور ایک دو گھنٹہ روزانہ دھوپ میں رکھا جائے۔ حکم از حکم ایک ہفتہ کے بعد استعمال میں لائیں۔ یہ اچار قوتِ معدہ کے لئے اور جسمانی طاقت کے لئے ار حد مفید ہے۔ نیز باضم ہونے کے علاوہ جاذبِ رطوبتِ معدہ تسلیم کیا گیا ہے۔

اچار برگ مدار

مدار کے پتوں کا اچار درکار ہو۔ تو مدار کے پتے حسبِ ضرورت لے کر ان کو پانی میں جوش دیں۔ اور جوش دیتے وقت پانچ تولہ فی سیر لے حنا سے پانی میں تو شاد درکار جو شائل کر لیں۔ اور اچھی طرح جوش دیں اور

سرد کے تیل کو بچھا دیں۔ یعنی کونوں پر تیل ڈال کر چار دانہ کا منہ اس
پر رکھیں۔ تاکہ اچار دانہ کے اندر تیل کی دھونی اتر کرے۔ پھر ان تیلوں کو سرد
ہونے کے بعد دوا میں مرتبہ دھو لیں۔ تاکہ نو شاد در کا پیرونی اتر دور ہو
جائے۔ دھونے جانے کے بعد تیلوں کا رنگ نہ رہے جو جاگے گا۔ زیرہ
لونگ الائچی ٹھکان۔ سیاہ مرزج۔ اور نمک کا سفوف تیار کر کے ہر ایک پتے پر
چھڑک کر تیلوں کی تہ لگاتے جائیں۔

مرزج ہلدی۔ اور رائی بقدر ضرورت ڈال کر اچار کو تیل کا چھینٹا دے کر
اچار دانہ کا منہ بند کر دی جائے۔ تین روز کے بعد اس میں کافی تیل ڈال کر
اچار دانہ کو بند کیے بحفاظت رکھیں اور بعد ایک ہفتہ کے استعمال میں لاویں
یہ اچار جسمانی درووں کے لئے بے حد مفید ہے۔ اور خون کی گرتی کو دور
کرنے میں خونی امراض کو دور کرنے میں اکسیر کا حکم رکھتی ہے۔

دیگر

مدار کے نرم اور چھوٹے چھوٹے پتے اباں کران کو اچھی طرح نچوڑ لیں اس
کے بعد اچار دانہ میں ڈال کر چارہ تولہ فی تولہ کے حساب سے رائی ڈال
دیں۔ اور ہلدی نمک مرزج بقدر ذالہ شامل کریں۔

اچار ہلدی (سیرپٹ)

ہلدی مہرنے کران کو کانٹے سے گودے بعد انیس جوش دیویں۔ اور جوش
دینے کے بعد پانی سے علیحدہ کریں۔ اور اس میں تین تولہ فی سیر کے حساب
سے رائی ڈالیں۔ اور نمک مرزج ہلدی بقدر ذالہ ڈال کر رکھ دیں۔ تین روز
کے بعد تیل کا چھینٹا دیں۔ اور گرم از گرم ایک ہفتہ کے بعد استعمال میں لاویں
اگر خشک اچار ڈالنا منظور ہو تو ایک ہفتہ تک پٹرول کو چھونے کے
پانی میں رکھا جاوے اور بعد ازاں جوش دیا جائے۔ یہاں تک کہ وہ نرم
ہو جاویں پھر ان میں تین تولہ فی سیر کے حساب سے رائی نیم کو قوت ڈال کر
نمک مرزج ہلدی۔ وغیرہ بقدر ذالہ ڈال دیا جائے۔

اب اس میں تیل کا چھینٹا دیں۔ یا سرکہ یا عرق نعیموں ڈال کر برتن کا منہ
بند کر دیں۔ اگر تیل کا چھینٹا دیا گیا ہے۔ تو بارہ روز کے بعد استعمال
میں لاویں۔ اور اگر سرکہ یا نعیموں کا عرق استعمال کیا گیا ہے۔ تو ایک ہفتہ
کے بعد استعمال میں لا سکتے ہیں۔

رطوبات معدہ کے دور کرنے میں اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔ اور یہ
اچار صفراوی مزاج والوں کے لئے بے حد مفید شے ہے۔ ایسی طبیعت
کا انسان اس کا لگاتار استعمال کرے۔ تو معدہ اور دل و دماغ کے

۵۸
لے لٹویت دینے کے علاوہ بے حد مفید و اکسیر ہے۔

اچار ناریل

ناریں کو کاٹ کر باریک ورق تیار کریں۔ جس قدر اچار درکار ہو اسی قدر ناریل کو جوش دیا جائے۔ اور اس میں سے پانی کو علیحدہ کر کے ایک چھٹانک فی سیر کے حساب سے دھنیا ڈال دیا جائے۔ اور ایک پاؤ فی سیر کے حساب سے زہرہ ملاویں۔

ان ہر سہ اشیاء کو ملا کر گھی میں بھون لیا جائے۔ اور پھر ابلی ہوئی چنے کی دال ناریل کے بھوزن اور ایک پاؤ فی سیر کے حساب سے لہسن اور ایک چھٹانک فی ٹولہ کے حساب سے ہلدی کو اکٹھا ملاؤ۔ اور پھر کوختہ کر کے ہوئے۔ مندرجہ بالا اشیاء میں ملاویں۔ اور ان تمام کو لے کر خوب اچھی طرح بکالیں۔ تک مریخ بقدر ذائقہ ملا کر سچے دیں۔

جب تک کہ تیار ہو جائے۔ تو گھی کو بگھار دے کر محفوظ رکھیں اور وقت پر استعمال میں ملاویں۔ یہ اچار بلاؤ کے ساتھ و ذائقہ دے گا کہ کمر بھر یاد رہے گا۔ علاوہ لذیذ ہونے کے معفی خون اور مقوی معدہ ثابت ہوا ہے۔

اچار گھیکوار

گھیکوار کا لعاب کسی برتن میں ڈال کر اس میں تین ٹولہ فی سیر کے حساب سے راتی نیم کو ب اور تک مریخ سولف اور بقدر ذائقہ ڈال دیں اور اچار دانی بند کر کے رکھ دیں۔ اور پانچ روز کے بعد استعمال میں ملاویں۔

یہ اچار اگرچہ اتنا خوش ذائقہ نہ ہو گا۔ بلکہ اس کی کڑواہٹ اور بھی بد ذائقہ ہو گی۔ مگر بہت سے امراض کے لئے اکسیر اعظم کا حکم رکھتا ہے۔ رطوبات معدہ اور بطن کو دور کرتا ہے۔

بادی اور بواسیر کے ریفنوں کے لئے از حد مفید و اکسیر ہے جو قہیاء بخار اس کے نام سے بھاگتا ہے۔ نیز طحال یعنی تلی کی شکایت والوں کے لئے کافی طور پر مفید ہے۔ گرائی معدہ اور سدوں کے لئے بہترین چیز ہے۔ کمزوری ماہ اور دردمندیوں نہایت نافع ہے۔ مقوی دل اور بصارت کے لئے اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔

اچار ادک

جتنا اچار درکار ہو اس قدر ادک لے کر اس کو چھیل کر صاف کر لیا جائے۔ اور بعد ازاں باریک رتوں میں کاٹ لیا جائے۔ یا کدو کھنکھن سے نکال لیا جائے۔ اور گھی میں بھون لیا جائے۔ بعد ازاں چار دانہ فی ہنڈی ڈال کر اس میں عرق لیموں کا فی مقدار میں ڈال کر نمک اور سیاہ مرچ کا اضافہ کرو اور چار دانہ کامنہ بند کر کے رکھ دیا جائے۔ اور ایک ہفتہ ایک دو گھنٹہ تک کدو کو روزانہ دھوپ دکھانی جاوے اور بعد گزرتے ایک ہفتہ کے بعد استعجا میں لایا جائے۔ تو اچار خوش ذائقہ ہونے کے علاوہ بادی کے امراض کے دور کرنے میں اکسیر ہے۔ نیز ہاضمہ کے درست رکھنے کیلئے بہترین چیز ہے۔

اچار گھیکوار (بطریقہ ثانی)

جتنا اچار درکار ہو۔ اسی قدر گھیکوار لے کر اس کے گو دسے کے موٹے موٹے ٹکڑے کاٹ کر گھی میں بھون لئے جائیں۔ لیکن اتنی آتش پر نہ بھونے جائیں۔ کہ جس قدر آتش پر گھی میں گھیکوار کے اجزاء علیحدہ ہونے نہ پائیں۔

اس کے بعد تین تولہ فی سیر کے حساب سے رائی نیم کو ب ملا کر اس سے لعنف وزن کلونجی اور کلونجی کے ہم وزن نوشادر ملا کر اچار دانہ میں ملا دیں۔ بعد ازاں نمک سیاہ مرچ سیاہ اور ہلدی بقدر ذائقہ ڈال کر اچار دانہ کامنہ بند کر دیں۔ اور اسے بچھاقت تمام ایک ہفتہ تک بند کر دیں۔ بعد ایک ہفتہ گزرتے کے بعد استعمال کریں۔

ہزار ہا امراض کے لئے بے حد مفید ہے۔ قوت باہ اور بصارت کے لئے اکسیر اعظم ہے۔ ہر ایک دھبہ مانی کے لئے مانی ہوئی چیز ہے اور معدہ کی رطوبات کے لئے بہترین چیز ہے۔

یہ اچار نہیں بلکہ دماغی قوت کے لئے مجرب نسخہ ہے۔ اور بدن کی کمزوریوں کے لئے قدرتی طاقت کا اعلیٰ ذریعہ ہے۔ اس سے آنکھیں روشن اور دل منور ہوتا ہے۔

اچار لہسوڑہ

جتنا اچار درکار ہو اس قدر لہسوڑہ لے کر ابال لئے جائیں۔ لہسوڑہ کے ابلنے کے بعد ان کو سرد ہونے دیں۔ اور سرد ہونے پر ان کی ٹوپیاں علیحدہ کریں۔ اتنا دھیان رہے کہ ابلنے میں یہ ٹوپیاں خود بخود دور

ہونے نہ پائیں۔ اگر لیسوڑے دو سیر یوں تو اڑھائی سیر سرکہ میں آدھ سیر گڑ
گھول کر لیسوڑوں کو آٹھ روز تک اس میں رکھیں۔ بعد ازاں دو سیر شکر بیک
آدھ پاؤں لہسن چھیدا ہوا۔ ایک چھٹانک کلو بجی تین تولہ مرچ سرخ ایک
چھٹانک کھٹائی ایک پاؤں ان سب اشیاء کو ملا کر لیسوڑوں کو تھکڑی اور
دھوپ میں رکھیں اور دو ہفتہ کی معیاد کے گزرنے کے بعد استعمال کریں
موسم برسات میں اس میں ایک چھٹانک تیل سرسوں کا اور ایک اجوان
کی پوٹلی ڈال دیں۔

جہاں تک ممکن ہو۔ پانی کی آمیزش سے بہتر رکھیں۔ دوسری حالت
میں اچار خراب ہو جائیگا۔ اور سرد مقام پر رکھیں۔ کیونکہ یہ اچار سردی
کے اثر کو نہایت ہی بری طرح سے محسوس کرتا ہے۔ اور دیکھا لیا ہے کہ
التر خراب ہو گیا ہے۔ ذائقہ خوش اور اکثر ضروریات اور کمزوریوں کے
لئے مفید و کثیر ثابت ہوا ہے۔

اچار کشمش

ایک سیر کشمش کو دھو کر کسی کپڑے سے خشک کر لیا جائے۔ دو تولہ
زیرہ سیاہ دو تولہ سیاہ مرچ دو تولہ دانہ الائچی خورد۔ ایک تولہ شکر ایک
پاؤں لہسن پوری۔ پانچ تولہ شکر کے علاوہ تمام مصالحوں کو کوٹ کر کشمش

و شکر کے دو سیر عرق لیموں یا سرکہ میں ڈال دیں۔ اور تین روز تک اچار
دانی کا منہ بند رکھیں۔ اور بعد ازاں استعمال میں لائیں۔ نہایت لذیذ و مفرح
اور مفید اچار تیار ہو گا۔ اور دسترخوان پر بہترین چیز شمار ہو گا۔ علاوہ انہیں
یہ اچار مقوی دماغ بھی ہے۔

اچار پیاز (بطریق ثانی)

ایک سیر پیاز جہاں تک ہو سکے۔ بہتر سے بہتر اور لٹوس سے لٹوس پیاز
لیا جائے۔ کراچی کا پیاز اس مطلب کے لئے سب بہتر رہے گا۔ آدھ
پاؤں ادرک تازہ۔ ادرک بھی سوکھا ہوا لٹوس نہ ہو۔

ادرک تازہ ہو۔ گھٹیاں نرم ہوں۔ اور چھلکا انا کر استعمال کیا جاوے
اس کے ورق کاٹ لئے جائیں تو اور بہتر ہو گا۔ آدھ پاؤں لہسن اور لہسن بھی
حنی الو سح موٹا اور چھلا ہوا چاہیئے۔ اس کے بھی ورق کاٹ لئے جائیں
تو بہتر رہے گا۔

ان تمام اشیاء کو اچار دانی میں الکر ان میں آدھ سیر سرکہ ڈال کر اچار
دانی میں بند کر دیں۔ اس میں تک مرچ اور کلو بجی بقاؤ ذائقہ ڈال کر
بجھاؤت رکھو۔ اور چار پانچ روز متواتر رہنے دیں۔ اس کے بعد اپنے
استعمال میں لائیں۔ یہ اچار موسم برسات اور گرمیوں اور بھی مفید ثابت ہو گا

مفرح اور مقوی دماغ۔ نیز طوبیٰ معدہ کے دور کرنے میں اکسیر ہے۔

اچار لیموں

یہ اس عدد لیموں کے کر ان کو معمولی آئینہ پر ابال لیں۔ لیکن ابالنے میں احتیاط ہے۔ کہ وہ اتنا جوش نہ کھا جائیں۔ کہ آگ کی تیزی سے لیموں کا چھلکا نہ کھلے۔

ان ابالے ہوئے لیموں کو اتار کر سرد کر لیا جائے۔ اور ان کو قاشوں میں کاٹ کر یاد و مساوی ٹکڑوں میں کاٹ کر اچار دانی میں ڈال دو۔ اور ادھ سیر سرخ مرچ۔ نمک چھٹانک۔ زیرہ ادھ پاؤ۔ ملیختی ادھ پاؤ۔ بلدی ایک چھٹانک لپی ہوئی۔ لہسن صاف اور چھلا ہوا۔ ادھ سیرادرک تہ شنی ہوئی ایک پاؤ۔ ہری مرچیں ادھ سیر۔

تمام مصالحوں کو علیحدہ رکھیں۔ پہلے سرخ مرچیں لیموں پر پھیلا دیں اس کے بعد بلدی اور ادھ پاؤ کو ملا دیں۔ اب سو اسیر سرسوں کا تیل لے کر اس کا بھگارا تیار کریں۔ اور تمام مصالحوں کو اس میں بھون کر اس کی خوشبو کا انتظار کریں۔ جب ان مصالحوں کو بھوننے میں ان کی خوشبو آتی شروع ہو جائے۔ اس وقت لیموں کو لے کر تیل میں چھوڑ دیا جائے۔ اور آئینہ کو اندازہ میں رکھیں۔ زیادہ تیز نہ ہونے دے۔

جب مصالحہ اور لیموں بریاں ہو چکیں۔ یعنی بخوری آگ کھا چکیں اس وقت آگ نیچے سے کھینچ لی جائے۔ اور اچار میں ایک بوتل انگوری سرکہ کی ڈال کر اسے ٹھنڈا ہونے دیں۔

جب سرد ہو جاوے تو اچار کو کسی اعلیٰ برتن میں ڈال کر محفوظ رکھیں یہ اچار نہایت عمدہ لذیذ اور صحت بخش۔ نیز مقوی دل و دماغ ثابت ہوئے۔ اور کئی ایک امراض کے لئے اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔

اچار بالسن

بالسن کی ہری اور نرم کونپلیں کاٹ کر ان میں سے ناکارہ کونپلیں چھانٹ کر ان کو پانی میں جوش دو۔ نرم ہو جائیں گی۔ بعد ازاں اچار دانی میں ڈال کر چارہ تولہ فی سیر کے حساب سے پانی پلے کر ملا دو۔ اس کے بعد نمک سرخ۔ سولف اور بلدی بقدر ذائقہ ڈال دو اس کے بعد اچار دانی کا منہ بند کر دو۔ اور تین روز کے گزرنے کے بعد سرسوں کے تیل کا چھٹا دے کر اچار دانی کا منہ بند رکھو۔ اور ہوا بھرنے دو۔

دو چار گھنٹے کے بعد اچار دانی پھر بند کر دو۔ اور پھر ایک مہینہ گزر جانے کے بعد اس اچار کو استعمال میں لاؤ۔ اگر یہ اچار اور بھی لذیذ بنانا چاہتے ہو تو اس کو سرکہ میں ڈال دو اور

سرکہ میں ڈالتے سے اس اچار میں رائی اور بلدی کی چنداں ضرورت نہیں
صرف ٹنگ مرزح اور کھٹائی بقدر ذائقہ استعمال کی جائے تو کافی ہے
یہ اچار کمزوری جسم اور ہر ایک درد کے لئے اکسیر کا حکم رکھتا ہے نیز
وقت باہ کے لئے بے حد مفید ہے۔ بڑا سیر کے دور کرنے میں اکثر کامیاب
دکامران دیکھا گیا ہے۔

اچار سبز مرزح (بطریق تازہ)

اچھی موٹی موٹی سبز مرچیں لے کر ان کو جوش دو۔ اور جوش دلتے
کے بعد ان کو صاف کرو۔ اور دو تاش کیے ان کے بیج نکال دو۔ اگر
دو سیر مرچوں کا اچار ڈالتا منظور ہو تو زیرہ سفید آدمہ سیر۔ رائی نیم کو فٹ
ایک پاؤ۔ پلٹھنی عطرہ قلعوری آدھ پاؤ۔ کاونچی آدھ پاؤ۔ دھنیا آدھ
پاؤ۔ سولفا آدھ پاؤ۔ ٹنگ پاؤ سبز مرچیں آدھ پاؤ۔
ان تمام کو اچار دانی میں ڈالتے سے پہلے آدھا مضافہ مرچوں میں
مال کر اچار دانی کا منہ بند کر دو۔ بعد دو دن کے سرکہ یا کاغذی لپیٹوں کا
عرق نچوڑ کر ان کی سطح سے دو انگل اوپر چڑھا کر چھوڑ دیں۔ اور اس
اچار کو دو ہفتے تک بند رہنے دو۔

وقتاً وقتاً دھوپ میں بھی رکھ دیا کریں۔ بعد دو ہفتہ کے گزرنے کے

اسے اپنے استعمال میں لاویں۔ کئی ایک بیماریوں کے لئے قاتل ثابت ہو گا

اچار سنگھارہ

عمرہ موٹے اور بختہ سنگھارے جتنے درکار ہوں یا جس قدر اچار
ڈالتا مقصود ہو لے کر ان کو پانی میں خوب جوش دو۔ جب سمجھو کہ وہ
گل ہو گئے ہوں گے تو ان کو اتار کر سرد کر لو۔ اور انکے چیلے اتار لو۔
ان کو کاسٹے سے گود لو۔ اور دو بارہ اس میں تازہ پانی ڈالو اور
اس پانی میں ایک نو لہ فی سیر کے حساب سے نو شادر شامل کرو۔ اور ان
سنگھاروں کو اس میں خوب رکھاؤ۔ حتیٰ کہ گل جائیں۔

یہ بھی خیال رہے۔ کہ اس قدر حنہ نہ ہو جائیں۔ کہ بکھرنا شروع ہو
جائیں۔ جب سنگھارے سرخ ہو جاویں۔ تو ان کو سرد کر کے پانی سے
دھو کر صاف کرو۔ اور بعد ازاں کپڑے سے صاف کرو۔ تاکہ پانی نہ رہے
بعد ازاں اچار دانی میں ڈال کر ان میں آٹھ نو لہ فی سیر کے حساب سے لسی
موٹی رائی ڈالو۔ اور ٹنگ مرزح و بلدی بھی بقدر ذائقہ ڈالو۔ اور اگر چاہو
تو کھٹائی و پتھر کا بھی اضافہ کر دینا بے فائدہ نہ رہے گا۔ کیونکہ لذت میں
ترقی ہوگی۔ اور قوت باہ کو تقویت دے گا۔

ان تمام اشیاء کو اچار دانی میں ڈال کر اس کے منہ کو بند کر دو۔ اور

بجاطت تمام چار دن تک بند کی بند پڑی رہے۔

بعد گزرنے چار دن کے ان میں سرسوں کے تیل کا چھینٹا دے کر اچار کو چکنا ضرور کرو۔ اور اتنا بھی تیل نہ ڈالو۔ کہ اچار تہ بتر ہو جائے۔

صرف اس کا خشک پہلو تو کرنے کے لئے تری کو ضرورت ہے اور ذائقہ کی بند بلی کے لئے بھی تیل کی ضرورت ہوتی ہے۔

تیل کا چھینٹا دینے کے بعد اچار دانی کا منہ بند بڑی احتیاط سے کریں اور دس بارہ روز تک بند رہنے دو۔ دس بارہ روز کے بعد اچار کو اپنے استعمال میں لاؤ۔

یہ اچار ہر پہلو میں دوسرے اचारوں سے خوش ذائقہ ہو گا۔ کیا لذت اور کیا اس کا چائنا۔ وغیرہ۔ اور اس کے مصالحہ میں بھی ایک خاص لذت کا پہلو یا اچار ہو گا۔

جن لوگوں کو قفقز کی شکایت زیادہ رہتی ہے۔ اور عموماً اس مرض میں مبتلا رہتے ہیں۔ ان کے واسطے یہ اچار اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔ اور چاہیے کہ ایسے لوگ اس اچار کو کم کھائیں۔ کیونکہ زیادہ کھانے سے نقصان کا سبب ہے۔ اور نقصان سے بچنے کے لئے اس کے استعمال کو با طریقہ جاری رکھنا بے حد مفید ہے۔

اچار کبیرا

کچے کیلے کر ان کے گودے صاف کر کے اور چھلکا اتار کر ان کی لٹکیاں کاٹ لی جائیں۔ اور ان کو قدر سے خفیف سا خوش دے دیا جائے اور آگ پر سے اتارنے کے بعد پانی کو علیحدہ کر کے سرد کیا جائے اب ان ٹکیوں کو اچار دانی میں ڈال کر ان میں ایک ٹور کے حساب سے پانی میں کر ڈال دی جائے۔ اور نمک مرزح ہلدی بلکہ گھٹائی بھی بقدر ذائقہ اضافہ کریں اور اچار دانی میں رکھ کر اس کا منہ بند کر دیں۔

دو دن گزرنے کے بعد اچار دانی کا منہ بند کھول کر اس میں سرسوں کے تیل کا چھینٹا دیا جائے۔ خیال رہے کہ چھینٹا درکار ہے۔ تاکہ اچار چکنا ہوٹ پکڑ جائے۔ اتنا تیل درکار نہیں کہ اچار تہ بتر ہو جائے۔ اور تیل ادھر ادھر چلتا پھرے۔ اچار دانی کا منہ دوبارہ بند کر دیا جائے۔ اور بعد گزرنے ایک ہفتہ کے بعد منہ کھول دیا جائے۔ اور اچار کا استعمال کیا جائے۔ اچار نہایت لذیذ ہو گا۔ قوت باہ۔ تقویت دماغ کے لئے اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔ یہ اچار ان لوگوں کے لئے جن کو کہ کمزوری معدہ کی شکایت ہے مفید ہے۔ وہ اس کا استعمال نہ کرے تو بہتر ہو گا۔

اچار کرلہ

برے برے اور نرم کر لیے کر ان کو پھیل کر خوب صاف کر لو۔
اور ان کے بیج بھی علیحدہ کر لو۔ ان کو پانی میں ڈال کر خوب جوش دو
تاکہ ان کی ذاتی رطوبت سوختہ ہو جائے۔

جوش دینے کے بعد ان کو آگ پر سے اتار کر ان کو پانی علیحدہ کرو
ان کو پھل کر خشک کرو۔ بعد خشک ہونے کے ان کو گھی میں چھوڑ کر
بھون لو۔ بھوننے کے بعد کرلیوں کو کپڑے سے صاف کر دو تاکہ چکنہ ہٹ
دور ہو جائے۔

اب ان کو عرق لیموں میں تیر کر کے اچار دانی میں چھوڑ دو۔ اور ایک
تولہ فی سیر کے حساب سے رائی ڈالو۔ نمک مرچ ہلدی و بخیرہ بقدر ذائقہ
شامل کرو۔ اچار دانی کا منہ بند کر کے رکھو۔ اور بعد ایک ہفتہ گزرنے
کے استعمال میں لاؤ۔ اچار خوب خوش ذائقہ ہوگا۔ اور خون کی خرابیوں
کے لئے اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔ تقویت دماغ کے لئے بہترین اچار ہے۔

مختلف اچار

جس چیز کا بھی اچار ڈالنا منظور ہو۔ اسے پہلے پانی میں جوش دے
کر نرم کر دو۔ اور بعد پانی خشک کرنے کے اسے اچار دانی میں چھوڑ دو۔ اگر
چیز حسامت میں اور بھی سخت یا رطبی ہو۔ تو اس کے نرم کرنے کے لئے
چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کاٹ لئے جاویں تو بہتر ہوگا۔

لچھے کاٹنے سے اچار خوش ذائقہ اور خوبصورت تیار ہوگا۔ اور چند
روز میں تیار ہو جائیگا۔ زیادہ دیر انتظار کی ضرورت نہ ہوگی۔ ہر ایک اچار
میں رائی لسی ہوئی اکثر استعمال کی جاتی ہے۔ اور یہ دو تولہ سے لے کر آٹھ
تولہ فی سیر کے حساب سے شامل ہو سکتی ہے۔ یعنی وہ چیزیں جو نرم ہیں
مثلاً کیلہ ان کے لئے دو تولہ فی سیر وزن کافی سمجھا گیا ہے۔ وہ اشیاء
جو قدرے سخت ہیں۔ مثلاً مغز اخروٹ ان کے لئے آٹھ تولہ فی سیر کا
وزن بھی کافی نہ ہوگا۔ مگر اس سے زیادہ کھٹائی کا استعمال نقصان
میں شامل ہے۔ اور اصولاً منع ہیں۔ ہم ہر ایک میں یہ لکھتے چلے آئے
ہیں کہ نمک مرچ ہلدی اور کھٹائی بقدر ذائقہ ملاؤ۔ اور کوئی خاص
وزن نہیں لکھا گیا۔

اس کی وجہ یہ ہے کہ بعض اصحاب نمک مرزح کا استعمال کم کرتے ہیں۔
اور اکثر تبریان چٹخارے لینے کے لئے نمک مرزح کی وہ تعداد استعمال
کرتے ہیں کہ الامان۔

ماس تہمہ نمک مرزح بلدی اور کھٹائی اگر ہم وزن لے کر نمک کی مقدار
تنگی نئی جاوے۔ تو یہ سفوف فی سیرتین تولہ کے حساب سے کم نہ ہونا
چاہیے۔ اور پانچ تولہ فی سیر نمک استعمال ہو سکتا ہے۔
وزن قائم کرنے پر بھی آپ کی تجویز کی ضرورت ہے۔ بنا بریں وزن قائم
کرنے سے پرہیز کیا گیا ہے۔ اور ان چیزوں کو آپ کو ذائقہ پر چھوڑ دیا گیا ہے
جب ان تمام چیزوں یا مصالحہ کو ملا کر اجارہ دانی کا منہ بند کر دیا جائے
تو اس کے بعد اسے کھول کر برسوں کے تیل کا چھینٹا دیا جائے۔ بلکہ وہ
چیز جو کہ اجارہ کے لئے تجویز کی گئی ہے۔ اگر ترش ہے۔ تو تیل میں تر کر دینا
چاہیے۔ کہ میٹھی ہے تو چکنا ہٹ بھی صاف کر لینا چاہیے۔ اور بعد
چند دن کے انتظار کے نیز دھوپ دکھانے کے اجارہ کو استعمال میں لاؤ
ہناست ہی مفید ثابت ہوگا۔

حلوہ

حلوہ عرب و ایران اور ہندوستان بلکہ اشیاء کے اکثر حصوں میں
رٹے شوق سے بنایا جاتا ہے۔ اور کئی ایک قسموں کا تیار کر کے کھایا جاتا
ہے۔ ہندوستان میں۔ یونی۔ اور پنجاب میں اکثر علاقوں میں کثرت سے
کھایا جاتا ہے۔ کہ حلوہ کے سوا کوئی دوسری چیز پسند نہیں آتی۔ بلکہ حلوہ
کے اشتیاق کو مد نظر رکھتے ہوئے کسی فارسی شاعر نے تو خواہش کو پورا
کرنے کے لئے انتہائی درجہ کی حسرت ظاہر کی ہے بحر روز عید نیست کہ خورد کہ خورد کہ
ملک کے ہر گوشہ نیز ملک کے کوچہ کوچہ اور گھر بہ گھر بہتات رہتی ہے
حلوہ عموماً میوہ یا سوچی یا رس کا بنایا جاتا ہے۔ لیکن خاص ضرورتوں
میں خاص خاص چیزوں کا بھی حلوہ تیار کیا جاتا ہے۔ بعض شوقین کو اکثر
تڑکار یوں یعنی شہزیوں اور پھلوں کو چھانٹ کر حلوہ تیار کرواتے ہیں۔ اور
محض تفریح نفس کو مد نظر رکھتے ہیں۔ اگرچہ ان میں اکثر مفید اور خوش ذائقہ
بھی ضرور ہوتے ہیں۔

قاعدے

حلوے میں اصل اجزاء کو بھونا جاتا ہے۔ اور اس میں اس بات کا لحاظ رہنا چاہیے۔ کہ وہ جزو اعظم یعنی جس چیز کا حلوہ بنا یا جاتا ہے۔ اس قدر بھونا جائے کہ بھی میں سرخ ہو کر خوشبودار بنے لگے اور اس کے نیچے آگ بھی اتنی تیز نہ ہو کہ وہ بھی میں جلنی شروع ہو جائے۔ ہاں اس کے جل جانے کا احتمال رہے اگر آگ زیادہ تیز ہو گئی تو اس کا کچھ حصہ جل کر بے ذائقہ ہو جاوے گا۔ اور کچھ کچا رہ جاوے گا۔ لہذا حلوہ کے اس جزو کو دھیمی دھیمی آگ پر بھی میں بھونا جاوے اور سرخ نہ ہونے دیا جائے۔

زیادہ کرنے سے اکثر تلخی بھی آجاتی ہے اور ذائقہ بوجہ رنگ سیاہ ہونے کے بدل جاتا ہے۔ اس لیے اعتدال ضروری ہے اور احتیاط لازم ہے۔ حلوہ کے سخت و نرم رکھنے کے لیے اس بات کا خیال رکھنے کی اہم ضرورت ہے۔ کہ قوام میں اس قدر اعتبار سے پانی ڈالا جائے جو حلوے کو نرم رکھنا منظور ہے۔ پانی زیادہ ڈالا جاوے اور اگر سخت رکھنا مقصود ہے۔ تو قوام میں پانی بھی کھوڑی مقدار میں ڈالا جائے۔

اس امر کی احتیاط رہے۔ کہ آگ تیز ہونے سے اور تھوڑا پانی نہ ہونے کی وجہ سے مصری یا چینی کو فوہ نہ لٹکین ہو کر رہ جاتی ہے۔ اور برتن کے تلے کے ساتھ لٹک جاتی ہے اور جلنی رہتی ہے۔

اس لیے چینی وغیرہ کو آگ پر رکھنے سے پہلے حل کر لیں۔ تو بہتر ہو گا۔ اور اس کے بعد قوام کے لیے آگ پر رکھیں۔ تو قوام بہتر اور عمدہ ہو گا۔ میوہ یا مغز وغیرہ بھی حلوے میں استعمال کئے جائے ہیں بادم لستہ۔ اخروٹ۔ چلغوزہ۔ مغز کدو۔ مغز خیرا ناریل نیز کشمش جیسی اشیاء بھی شامل کی جاتی ہیں۔

مغز بادم کو بھگو کر اور اس کا سرخ چھلکا اتار کر کیا جاتا ہے و لیسے بھی نرم ہو گا۔ اور ذائقہ بھی خوش ہو گا۔

میوہ کو بھی بھگو کر استعمال کیا جاتا ہے۔ کیونکہ اس کے جسم پر ریت وغیرہ کثرت سے چکی رہتی ہے۔ وہ صاف ہو جائے تو بہتر ہے۔

ناریل کو استعمال کرنے کے لیے اس کے باریک ورق کاٹ لے جاتے ہیں۔ کدو کش سے نکال لی جائے تو بہتر ہو گا۔ اسے علیحدہ بھون کر بھی استعمال کیا جاتا ہے۔

مغز چلغوزہ اور بادم وغیرہ کو بھون کر استعمال کیا جاوے۔ تو اور بہتر ہو گا۔ بادم۔ لستہ۔ اور میوہ اگر حلوے میں ڈالنا مقصود ہو تو ان اشیاء کو حلوہ کو نیچے اتارنے وقت ملانا چاہیے۔ تازہ رہیں گی اور ذائقہ میں اضافہ کرے گی۔

حلوہ میں خوشبو وغیرہ ملائے کا قاعدہ بھی جو لمبے سے نیچے اتار کر
مرد ہونے سے پہلے کوئی خوشبو جو کہ دل کو مرغوب ہو ملانی چاہی
ہے۔ مثلاً کیوڑہ۔ گلاب جیسے روح وغیرہ بھی استعمال کئے جاتے
ہیں۔ اور ان کو زیادہ حرارت میں ڈالنا فضول ہے کیونکہ خوشبو کے
اجزاء جل جانے سے واقعی خوشبو ملنا مشکل ہے۔

حلوہ میدہ

عمرہ گہیوں کا میدہ ایک سیر لے کر اس کو ایک سیرا چھ گھی میں
ڈال کر سرخ کر دو۔ سرخ ہونے کی سب سے عمرہ و بہتر نشانی یہ ہے
کہ میدہ سرخ ہو کر خود بخود گھی کی تہ میں بیٹھا شروع ہو جاتا ہے۔
اس لیے موقعہ سستی اس میدہ کو جلادے کی اور تیار نہ ہو گا۔ اور نہ
ہی ذائقہ وغیرہ میں عمرہ اترے گا۔

حلوے کے عمرہ تیار کرنے کی ترکیب صرف یہی ہے۔ کہ سب سے
پہلے چینی چیز یعنی میدہ کا حلوہ بنانا منظور ہو۔ اتنا ہی گھی لے کر یا س
رکھ لے۔ ان دونوں چیزوں کا وزن ملا کر جتنا وزن ہے اتنی چینی لے
لو۔ اور ان تینوں کا جتنا وزن ہے اتنا پانی لے لو۔

پانی کو آگ پر چڑھاؤ۔ پانی کے گرم ہونے پر چینی یا میٹھا ڈالو اور

اس کا قوام بناؤ۔ اب اس کے تیار ہونے پر اسے کٹلوں پر رکھو۔ جہاں کہ
اتنی آنچ ہو کہ قوام گرم رہ سکے۔

اب گھی کو آگ پر دیکھی میں ڈال کر رکھو۔ گھی کے ٹھپانے پر اس میں میدہ
کو چھوڑ دو۔ اور چھپے سے حل کر دو۔

ایک فہ چھپے پھر کر نکال لو۔ اور دھیمی دھیمی آنچ پر اس میدہ کو سرخ
ہونے دو۔ میدہ سرخ ہونے پر گھی کی تہ میں بیٹھا جائیگا۔ اور اشارہ کر لیگا
کہ میدہ سرخ ہو گیا ہے اور تیار ہے۔

اس حالت میں قوام کو اٹھاؤ۔ اور میدہ میں ڈال دو۔ اور ڈالتے ہی
چھپے سے ہلاؤ۔ اور میٹھا کر بیٹھا جاؤ۔

حلوہ میں بلبے قائم ہو جائیں گے اور پکنا شروع ہو گا۔ جب بلبے بند
ہو جاویں۔ اس وقت حلوے کو چھپے سے تہ و بالا کرو۔ حتیٰ کہ حلوہ تیار ہو
جاوے گا۔ اور اس میں مخربا دم لپتہ اور ناریل وغیرہ جو چیز بھی درکار ہو
ڈالو۔ اور خوشبو بھی شامل کرو۔ جن سے کہ حلوہ کافی خوش ذائقہ ہو جائیگا۔

حلوہ سوچی

ایک سیر سوچی لے کر ڈیڑھ پاؤ گھی میں بھونو۔ مگر بہت کم سرخ ہونے
پارے۔ ورنہ دانہ سخت ہو کر بد مزہ ہو جائیگا۔ اس کے بعد سوچی کو کسی
تہن میں ڈال کر ڈیڑھ چینی کا قوام کریں۔

اگر حلوہ میں کسی قسم کا مغز یا خوشبو ڈالنا منظور ہو تو قوم میں چھوڑ دو۔ قوم کو سخت رکھنا ہو تو قوم میں پانی بھولا ڈالاجائے۔ اگر نرم رکھنا ہو تو پانی زیادہ ڈالاجائے۔
سوچی کو قوم تیار ہونے پر قوم میں ملاؤ۔ اور حلوہ کے سخت ہونے تک آگ پر رکھو۔ بعد ازاں پیچے اتار کر استعمال میں لاؤ۔ حلوہ کافی لذیذ اور خوش ذائقہ ہوگا۔

حلوہ گاجر

گاجر سرخ رنگ کو پوست و بڑی سے صاف کر کے دو سیر گاجروں کو چار سیر دودھ میں یکائیں۔ اور گل جلنے پر سرد کر کے ان کو کدو کش میں سے نکالیں۔ اور ان کو تین یا دو گلی میں بھون کر سرخ کر لیں۔
جب سرخ ہو جاوے تو اڑھائی سیر چینی کا قوم تیار کر لیں اس قوم میں مغز بادام دس تولہ مغز لستہ چار تولہ۔ مغز خیزہ چار تولہ۔ ناریل چار تولہ۔ مغز اخروٹ چار تولہ۔ تخم کشکین۔ بہن سرخ۔ بہن سفید۔ موصلی سیاہ۔ موصلی سفید۔ ثعلب مصری۔ الائچی سفید۔ ہر ایک دو تولہ۔ زعفران تین ماشہ شامل کریں۔ اور حلوہ کو اتار کر استعمال میں لاویں۔
اس کی خوراک دو تولہ سے چار تولہ تک روزانہ ہے۔ یہ حلوہ مقوی اعصاب و بلبلہ اور مقوی باج ہے۔ بدن کو فربہ کرتا ہے۔ اور باعث

تولید منی ہے۔ نیز باعث تقویت جسم ہے۔ ہر ایک ملاقت میں محدود معاد ہونے کے علاوہ معدہ کی رطوبت کو دور کرنے میں الیر کا حکم رکھنا ہے۔

حلوہ بیض مرع

رز دی بیض مرع ایک تنوعدہ منشاستہ دو سیر دولوں کو ملا کر دو سیر گھی میں بھولو۔ سرخ ہونے پر اڑھائی سیر چینی کا قوم کر کے اس میں منشاستہ وغیرہ کو ڈال دیں۔ اور حلوہ کی طرح قوم کریں۔
ذرا سرد ہونے پر ند کو رہ ذیل استیاء کو باریک کر کے اس میں شامل کریں۔ ثعلب مصری پانچ تولہ۔ مغز بادام۔ مغز ناریل مغز لستہ جوڑ موزوں کیابہ۔ سونٹ۔ تخم کوئٹخ۔ تخم کشکین۔ موصلی سفید۔ ہر ایک چار تولہ۔ مغز بادام دس تولہ۔ زعفران چار ماشہ مشک ایک ماشہ اصنافہ کر کے چینی کے برتن میں ڈال دیں۔
اس کی خوراک دو تولہ سے زیادہ نہیں ہے۔ قوت باہ کے لئے بے حد مفید ہے۔ باعث مغلط منی و تولد منی ہے۔ آدمی کے رنگ کو سرخ کرنے میں کامیاب ثابت ہوا ہے۔

حلوہ پیچیدہ سرخ دیگر

جس قدر اندھے مطلوب ہوں۔ ان کی زردی و سفیدی علیحدہ علیحدہ نکال کر دونوں کو پھینٹیں۔ اس کے بعد دونوں کو ملا کر آپس میں پھینٹیں یہ دونوں مل کر جس وزن کے ہوں۔ اسی قدر چاول کا آٹا لے کر اور اسے کپڑے میں سے نکال کر شامل کریں۔ اور ان کو گھی میں بھون لیں اور علیحدہ رکھیں۔

بعد ازاں اندھوں کے وزن کی چینی لے کر قوام کریں۔ اور ان کو قوام میں ڈال کر حلوہ بناؤ۔ اور مغزیات مذکورہ بالا لٹالنے منظور ہوں تو ملاؤ۔ اس حلوہ کی خوراک تین لوقہ سے زیادہ نہ ہو۔ یہ حلوہ غذا اور دوا دونوں کا کام دے گا۔ اور ذائقہ میں بھی نفیس ہو گا۔

حلوہ زعفرانی

جس طرح میدہ کا تیار کیا گیا تھا۔ یا سوچی کا حلوہ بنایا گیا تھا۔ یہ حلوہ بھی ایسا ہی تیار کیا جائے۔ اسی طریقہ سے بنایا جاتا ہے۔ فرق صرف اتنا ہے کہ یہ پڑھ ماشہ فی سیر کے حساب سے زعفران کا شامل کرنا ضروری ہے۔

زعفران کی زیادتی صحت کے لئے مضر سمجھی گئی ہے۔ اس لئے اس کثرت سے زعفران کا استعمال کرنے سے احتیاط رکھے۔ حکم ہو تو بہتر ہے۔ اور زعفران یا فی میں حل کر کے قوام میں ملا یا جائے تو بہتر ہے اور اگر حلوہ اتارنے کے وقت شامل کیا جائے تو خوب تر ہے۔

حلوہ آلو

صنفدر آلوؤں کا حلوہ مطلوب ہو۔ ان ابال کر ان کا چھلکا وغیرہ اتار کر صاف کر لو۔ بعد ازاں ان کو خوب باریک پیس لیں۔ اور ان کے ہم وزن میدہ شامل کر لیں۔ اور دونوں شیان کو گھی میں بھین لیں۔

بعد ازاں دونوں چیزوں کو گھی میں ملا کر جس وزن کی ہوں۔ اتنی چینی لے کر ان تمام چیزوں کا وزن مبعہ چینی کے ہو۔ اس وزن کا پانی ڈال کر قوام بنا لیں اور اس قوام میں مغزیات ڈال کر حلوہ تیار کریں۔ مقوی اعصاب کے لئے۔ اور خوش ذائقہ ہونے کے علاوہ مقوی خیم اور فرحت بخش ہے۔

چنے کی دال کا حلوہ

ایک سیر چنے کی دال کو دودھ میں ابال لیں۔ اور سارے کا

سارا دودھ اس میں جذب کر دیں۔ اس کے بعد دال کو باریک پس کر ادھ
سیرگھی میں بھونیں۔ حتیٰ کہ گلابی رنگ پیدا ہو جائے۔
اس کو بھون کر سرخ کیا جائے در نہ مزہ تلخ رہ جائیگا۔ اس کے
بعد بطریق مذکورہ بالا قوامِ صحت کے حلوہ تیار کریں۔ نہایت لذیذ
اور خوش ذائقہ ہوگا۔ نیز شریبہ صحت افزا اور فرحت بخش ثابت ہوئے
فساد خون کے لئے اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔ مقویِ معدہ ہے۔ اس حلوہ کی
خوراک چار تولہ سے ایک چھٹانک تک کافی ہے۔

حلوہ چنا

بھنے ہوئے چنوں کو لے کر ان کا چھلکا اتار کر چنوں کو باریک پس لیا
جائے۔ ایک سیر چنے ہوں۔ تو دو سیر گھی میں بھونو۔ اور قدرے گھی قوام
میں بھی ڈالا جائے۔ اس کے بعد دونوں کو ملا کر قوام کو آگ پر صحت
کرنے کے بعد بطریق مذکورہ بالا حلوہ بنادیں۔ کوئی اصحاب اس طریق سے
چنے کی دال کا حلوہ تیار کرے تو کچھ مضائقہ نہیں۔
یہ معدہ کو تقویت دیتا ہے۔ مقوی اعضائے ربیہ ہے نیز قوت
باہ کے لئے اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔ اور معدہ کی رطوبت کو جذب کرنے
میں لاثانی حلوہ ہے۔

حلوہ کدو

کدو کو چھیل کر ا بال لیا جاوے۔ اور اس کو پوڑ کر پانی دور کر لیا
جائے اور بعد ازاں خوب ٹھوٹ ڈالیں۔ اور اس کے مطابق میدہ
شامل کر کے ان دونوں چیزوں کو گھی میں بھون لیں۔
جب سرخ ہو جاویں۔ تو بطریق مذکورہ بالا قوام میں حل کر کے حلوہ
تیار کر لیں۔ اور مغزیات کا بھی اضافہ کریں۔
یہ حلوہ دماغ کو تقویت دیتا ہے۔ اور حرارتِ متانہ کا اذمودہ
شدہ ہے۔ خوش ذائقہ اور مفرح القلوب ہے۔

حلوہ گوہی

گوہی کے بھول کا گودالے کر اس کو خوب بصورت قاشوں میں کاٹ
لیا جائے۔ اور باریک کر کے اس میں میدہ ملا یا جائے۔ اور اس میں
گھی میں بھون کر قوام میں یکاویں۔ حلوہ تیار ہو جائے گا۔
یہ حلوہ گوہی کا حلوہ کہلاتا ہے۔ نہایت خوش ذائقہ اور لذیذ ہوگا۔

نیز تولید منی کے لئے کافی مفید و اکسیر ثابت ہو چکا ہے

حلوہ سوہن

اس کے بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ ایک سیر میدہ کو ایک سیر گھی میں خوب
بھون لیں۔ حتیٰ کہ بھوننے سے بھوننے گلابی رنگ ہو جاوے۔ سرخ نہ ہونے
پائے۔ اب اس میدہ کو علیحدہ رکھ دیا جائے۔
پھر ایک پاؤ گوند میں آدھ سیر دودھ شامل کر کے پکاؤ۔ حتیٰ کہ
وہ گاڑھا ہو جائے۔ تو ایک سیر دودھ اور ڈال دو۔ یہاں تک کہ چھ سیر
دودھ ہو جاوے۔ اس کے بعد اس میں اڑھائی سیر چینی بھی جذب کرو اور
ڈیڑھ پاؤ۔ گھی بھی لپکتے وقت جذب ہو جائے۔
جب قوام تیار ہو جاوے۔ تو اسے کسی تھالی میں گھی لگا کر بکھا دو۔ اور
وقت ضرورت حسبِ مشا کاٹ کر کھاؤ۔ خوش ذائقہ ہونے کے علاوہ
ہزار ہا امراض کے لئے مفید و اکسیر ہے۔

نارنگی پلاؤ

گوشت ڈیڑھ سیر۔ چاول سیر بھر۔ گھی تین پاؤ۔ زعفران تین ماشے شہر
ایک ماشہ۔ دار چینی۔ لونگ۔ حنظل۔ الائچی۔ زہرہ۔ ہر ایک چار ماشے
شکر سفید۔ ایک سیر۔ عرق لیموں تین پاؤ۔ انڈا ایک عدد۔ پیاز آدھ
سیر۔ ادراک۔ دھنیا آدھی آدھی۔ چھٹانگ بھوننے ہوئے جسے آدھی چھٹانگ
تک آدھی چھٹانگ لپٹے آدھ سیر گوشت کا تھم کر کے مصالحہ ڈال کر پکانیں
اور سل یہ سمراہ جنوں تو سفیدی انڈا خور گھی و پیاز۔ ادراک۔ تک۔
عرق لیموں کے خوب پیسیں۔ پھر باریک باریک پوریاں بنا کر اس میں میدہ
باریک کترا ہوا۔ قدر سے ترشٹی دے کر گھی میں بھونا ہوا۔ بھر کر مثل نارنگی
کے گول بنا دیں۔ بعد اس کے ایک پتیلی میں پانی جو شکر میں۔ اور اس کے منہ
پر کپڑا باندھ کر مصنوعی نارنگیاں اسپر رکھ کر بھاپ سے سخت کر کے گھی میں
بھوین۔

بعد اس کے تھیر یاوا بھر شکر کا کیکے مد زعفران و شہرہ حل شدہ
یاؤ۔ عرق لیموں کے نارنگیاں کمال کھاگ پر رکھ دیں۔ یہاں تک کہ چاشنی
خشک ہو جاوے۔

پھر ایک سیر گوشت کی بجائے معمولی مصالحہ دے کر پکا دیں اور لونگ

گھی سے پگھاریں۔ اور ٹھکڑے جو باقی ہے۔ اس میں باقی سرق لمیوں ڈال کر
اس کی چاشنی تیار کریں۔ اور اس چاشنی کو شوربے کے ہمراہ اس بعتیہ
زعفران لسی ہوئی تھے ملا کر رکھ لیں۔
بعد اس کے چاول میں لونگ الائچی اور قدرے نمک ڈال کر باقی ہیں
جوش دیں۔ جب وہ گل جاویں اس وقت کھنی کو بجائے تہ قرار دے کر اس
میں چاول ڈال کر گلا دیں اور دم پر رکھ دیں۔ نہایت عمدہ ہوگا۔

ملٹن پلاؤ

گوشت ایک سیر چاول ایک سیر گھی آدھ سیر۔ زعفران۔ دار چینی۔ لونگ
الائچی۔ ہر ایک تین ماشہ شکر الہ ہانی یاوہ۔ مغز بادام و کشمش ہر ایک آدھ
یاوہ۔ پیاز یاوہ بھر۔ نم ڈیڑھ تولہ۔ ادراک۔ دھنیا ہر ایک آدھ ٹھٹھا نمک
لمیوں تین عدد۔ ایسے حسب معمول مصالحہ و نمک سے کر گوشت کی تختی تیار
کریں۔ پھر جھان کر معہ گوشت لونگ و گھی سے پگھار دیں۔ اور گوشت علیحدہ
کرتے حسب معمول اس کی تہ میں قدرے زعفران و گھی دے کر بتاویں۔ اور
شوربے میں شکر ملا کر لیموں کا مرق اس میں پوڑیں اور جوش کریں
پھر مصالحہ و زعفران پس جھان کر اس میں ڈالیں۔ اور حضور استور
تہ میں ڈال کر آٹھ پر رکھ دیں۔ پھر چاولوں کو لونگ الائچی و نمک پانی میں جوش

کریں کہ آدھے گل جاویں۔
اس وقت لسیا کر کھنی میں جوش دیں جب قدرے کئی باقی رہ جاوے
اس وقت تہ پر اسے ڈالے پھر بادام و کشمش گھی میں بھون کر اس پر چھوڑ
دیں۔ اور منہ بند کر کے دم رکھ دیں۔ اور حقوڑی یہ کہ بعد اپنے تصرف میں لاؤں

بھنی ہوئی چھڑی

چاول۔ دھنیا۔ دال ماش یا مونگ دلی یا بے دلی جس کی یکسانی منظور
ہو۔ ایک حصہ لے کر اس کو بھگو دیں۔ اور سیر گھی چھڑی ہو تو یاوہ بھر
گھی کو لیکاوے۔ اور اس میں لونگ الائچی کلاں۔ سیاہ شرح۔ حبل ایک
تورہ ڈال کر پانچ منٹ تک بچنے دیں۔
بعد ازاں بھیکے ہوئے چاولوں کو گھی میں ڈال کر خوب بھونیں تھوڑی
دیر بھوننے کے بعد اس میں بطرق بالا پانی ڈال کر پکاویں۔ اور اپنے تصرف
میں لاویں۔

بہلی پلاؤ ثابت

رد بو مچھلی لے کر اسے اوپر اور اندر سے صاف کر کے دہی اور بلیس سے دھو کر صاف کر ڈالو۔ اور گھٹی میں بھون کر دہی کا پانی ڈال کر پکاؤ۔ بعد مقررہ دیر کے برتن کا منہ بند کر کے نرم آئینہ پر پکاؤ۔
مقررہ دیر کے بعد برتن کا منہ کھول کر دیکھو۔ جب پانی ایک چوتھائی رہ جاوے۔ تب اول گھی ڈال کر پکاؤ۔ جب خوب پک جاوے تو مقررہ پانی اور قدر سے گھی ڈال کر برتن کا منہ بند کر کے بھون پر نرم نرم ایک گھنٹہ تک پکاتے رہیے۔ پھر رقیاب میں نکال کر ستر مرنج کے لکھے کتر کر اوپر ڈالے اور لیموں کا عرق بخور کر چاولوں سے کھاوے یا پیٹھ دار انھیں سے۔

قورمہ ماہی

گوشت ماہی ایک سیر۔ گھی آدھ سیر۔ بلیس چنے کا اور دھنیا و پیاز آدھ پاؤ۔ زیرہ۔ سو لاف مرنج سیاہ۔ ایک ایک تور نک دو تور دہی

پاؤ بھرا درک آدھ پاؤ۔ تیل کرٹوا آدھ پاؤ۔ دار چینی۔ الائچی خور دھرا مک درما شے۔

پیلے مچھلی کے ٹکڑے کر کے خوب دھو دیں۔ پھر تیل مل کر مقررہ دیر توقف کریں۔ اور بعد اس کے چنے کا بلیس تیل کر دھو ڈالیں۔ پھر دہی تیل مل کر مقررہ اترو حد توقف کریں۔

اس کے بعد سو لاف اور زیرہ بلیس کر اس سے پارچہ ہائے مچھلی سے ملیں۔ اور پیاز کتر کر گھی میں تلیں۔ پھر پیاز نکال کر ہمراہ مصالحے خوب بھونیں۔ جب پانی اس کا جل جاوے۔ اسی وقت دہی لٹال کر بھونیں۔ پھر پانی گلنے کے موافق ڈال کر اس کو گلا دیں۔ اور قدر سے لعاب باقی رکھ کر اتاریں۔ اگر قدر سے زعفران بلیس کر ڈال دیا جائے تو قورمہ نہایت ہی خوش رنگ ہو جائیگا۔

مرغ پلاؤ

ایک عدد مرغ جوار ذبح کر کے آلاش وغیرہ سے پاک و صاف کر کے اس کے پیٹ میں کھمبش بھر دے پھر گھی میں اچھی طرح بھون کر مرغ کر لے۔ اور پانی نمک سفید کھنٹی کے لئے رطوبت ڈال کر بغیر مرنج کے کھنٹی تیار کرے جب کھنٹی تیار ہو جائے۔ تب اس کو کھنٹی سے الگ کرے۔ اور چاول پیلے ہوئے ڈال کر بطریق بالا پکائے۔

جب جاوے گل جاویں تب دم دے کر دم پختہ کیے اور اوپر سے محفوظ
 سا اور ٹھیک گرم کر کے ڈال دیں۔
 جب رتاب میں ڈالے تب مرغ کے پیٹ کے اندر سے کشمش نکال کر
 اوپر چھڑک دے اس ملاو میں گوشت بھونے وقت گرم مصالحہ ڈالتے
 ہیں۔ زیرہ ہرگز نہیں ڈالتے۔

تنبیہ

دافعہ سے کہ مرغ مرزح اور بلدی کسی ملاو میں نہیں ڈالتے
 صرف نمک ڈالتے ہیں۔ یا گول مرزح ثابت۔ گرم مصالحہ اور دھنسی کی
 پوٹلی باندھ کر پختی میں ڈال دیتے ہیں۔ اور پختی تیار ہونے کے بعد نکال کر
 باہر پھینک دیتے ہیں۔

تباخیر

ہر قسم کی بارعاست کتابیں منگوانے کا پتہ

جہانگیر یک ڈپو نو لکھا بازار لاہور

مطبوعہ آفتاب عالم پریس لاہور

شہزادی عیاسہ عرف شیر بعداد
 خلیفہ ہارون رشید اور قیصر روم دیوان کی خونریز جنگ
 خانان بریک کا عروج و زوال جعفر برکی کے قتل کے
 واقعات قنبر لوہان کی عبرتناک شکست فائز مسلمانوں
 کی شاندار فتح مدح و عشق کی دل فریب جاسخی کے
 سالانہ نباتت دل گداز ہیرا یہ میں بیان کئے گئے ہیں
 حالات دلچسپ اور مستحق مہوشی کے بلا جود
 قیمت کم کتاب کے روپے علاوہ قریب۔

ایران کی حسینہ
 اس کتاب میں شیران اسلام
 کا جنگی کارنامہ مکتی پھر مسلمانوں
 کے لاکھوں ایرانیوں سے سرزد شدہ جنگ و افتاد
 پرستوں کی پر جوش لڑائی کے حالات کے مدح و عشق کی
 دلچسپ داستان کے بیان کئے گئے ہیں یہ ناول مجاہدین
 کی معرچہ جاکے تقویٰ سے متصف ہے روپے صرف

مشرق کی حور
 اس میں جنت و بہشت
 عسائیوں کی خون آشام
 مجاہد کاروں مسلمانوں کے بے بسی دے کسی اسلام
 میر و سلطان و ملوک و امرا کی اور عیاسیوں
 میں خونریز جنگ مسلمانوں کی عظیم الشان فتح
 مدح و عشق کی دلچسپ داستان کے مضمون
 دیکھ کر قیمت بارہ روپے علاوہ قریب

مغرب جہانگری
 اس کتاب میں تشخص الامراض
 اور علاج الامراض پر
 یہ معلومات کے دریا بہا دئے گئے ہیں۔ استاد الحکام
 حضرت صوفی داری صاحب نے مردوں اور عورتوں کی
 تمام بیماریوں کے مسان اور تیز بہدہ وہ خاص
 نسخہ جنت درج کر دے ہیں جو وہ اپنے شفایاد
 میں مرعیوں میں استعمال کرتے ہیں قیمت دو روپے آٹھ آنے

فانامہ جہانگری
 یہ کتاب ایک کامل ہندو
 کی تحریر کردہ ہے جو کہ
 پانی باخوب سے قریب کے شائع کی گئی ہے اس
 دلیوں اور ہندو کو صے تحریر کردہ صحیح نالاموں
 کے علاوہ ہندو اور سائقہ فائز بھی دئے گئے
 گئے ہیں۔ یہ کتاب اپنی مثال آپ ہے۔ اس کی
 خوب بلدی سے آپ ضرور مستفید ہونے کی کوشش
 کریں قیمت دو روپے آٹھ آنے

خواب نامہ جہانگری
 اسے فن کی صحیح اور
 لاخوب کتاب جس کے
 مقابلے میں بازار سے ایسا کوئی خواب نامہ صحیح
 دستیاب ہو سکتا ہے۔ اس خواب نامہ کی
 آپ اپنے خواب کی تعبیر کا حل پا سکتی ہیں تمام
 خواب نامہ کا سرمایہ نادردنایاب تحفے آپ
 اس کتاب کو خرید کر فائدہ حاصل کریں۔
 قیمت دو روپے آٹھ آنے

منگوانی کا پتہ جہانگیر یک ڈپو نو لکھا بازار لاہور

جہانگیر صابن سازی | باہرین فن کے مشہور

کیا گئے تھے اور پرنے طریقے سے برتن کے اعلیٰ سے اعلیٰ اور سستے سے سستے صابن بنانے کی تالیف دیکھ کر گہمی نہیں۔ ہر ایک صنعت آزمودہ اور لا جواب ہے مستویات بھی اپنے پسند کے صابن تیار کر کے سکتے ہیں۔ ہر روز چار سو کیلے بننے والے ایک تین سو

صلیبی جہاد | عیسائی پہلی جنگ میں مسلمانوں سے

ہریت تھا کہ معتبر ہو چکے تھے۔ اور اتفاقاً اُن کی ان کے سینوں میں دہن ہوئی تھی۔ چنانچہ وہ بڑے جوش و خروش اور نئے ساز و سامان سے لگے اور اپنے نئے مسلمانوں پر بے پناہ مظالم کئے۔ کہ زمین و آسمان کا نیکے مسلمانوں نے کس سے مرد سامانی سے ان کا مقابلہ کیا۔ اور طاغوتی طاقتوں کو پارہ پارہ کیے رکھ دیا قیمت چار روپے۔

طارق | شیراز حضرت طارق کے مجاہدانہ کارنامے

مسلمانوں نے اندلس پر حملہ کیوں کیا اور اس ملک میں کیا کیا نادرات اور عجائبات تھے۔ طلسمی گیند کا نام اندلس کے بادشاہ رازرق کی بیویا کاربان بارہ ہزار مسلمانوں کی ایک لاکھ عیسائیوں سے جنگ کے ہونے کا قضاۃ قیمت کا کتاب چار روپے

سنگدل ملکہ | ممبئی بھوشن اسلام کے حیرت انگیز کارنامے۔ ملکہ بریم کی

سنگدل اور اس کا عجیب راز۔ قلعہ آمد کی شاندار فتوحات فرزند ان توحید کا جوش جہاد۔ بھوشن اسلام حضرت خالد بن ولید اور بہادر اسلام ضارہ اور دیگر مجاہدین اسلام کی بہادری کے کارنامے مدح و عشق کی دلچسپ داستان قیمت چار روپے

محرکہ صلیب | بارہویں صدی عیسوی

کا ایک دردناک مگر اسلامی جوش سے بھرا ہوا تاریخی جملہ سے کہیں مسلمانوں کی سفاک و ظالم کئے گئے نیکان مورخ حماد نے جو تاریخ میں لکھتا ہے کہ عیسائیوں نے نصیب کے اندھاپن میں مطلق العنانی کو جمع کر لیا اور صلیبی جند سے کئے بھیجے جہاں کا ارتکاب کیا کہ جس سے فطرت لرز گئی۔ قیمت چار روپے۔

محرکہ روم و یونان | غازی عثمان پاشا

نے اناطولیہ میں ایک سلطنت کی بنیاد ڈالی اور اس کی اولاد نے اس عثمانی سلطنت میں اس قدر توسیع کی۔ کہ ایشیائے یورپ تک پھیل گئی۔ عیسائیوں نے اس عظیم الشان سلطنت کو بارہ بار محاصرہ کشتیوں میں اس کا ہندو اس فوجی جنگ سے لگا یا جاسکتا ہے۔ قیمت چار روپے صرف

مکوانیکا پتہ جہانگیر یک ڈیو لکھا بازار لاہور

بند کر پلے

نکے بیج وغیرہ نکال لیں۔ اور کسی کھٹائی
لیپ کر دیں۔ پھر پانی میں خوب
۔ اور کرپلوں میں قیمہ اور مصالحہ
لے کرتا گے سے باندھ دیں
ب سیاہی مائل ہو جائیں
مالحہ گرم و دہی ڈال کر

صاف کر واسکے بعد لسن پیاز۔ اور ک۔ گرم مصالحہ
نمک مرچ ٹکڑوں پر لگا کر دہی کے ساتھ گھی میں یا
تیل میں تل لیں۔ اور چٹخاروں سے کھائیں۔

چھینکا مچھلی

چھینکا مچھلی بہت چھوٹی ہوتی ہے۔ اور پنجاب میں
مشکل سے ملتی ہے۔ اسکو صاف کر کے سر اور دم کاٹ
دینے چاہئیں۔ پھر ہر ایک مچھلی میں مکھن اور نمک و مرچ
وغیرہ لگاؤ۔ اور دیگی میں ڈال کر تھوڑا سا سرکہ و پانی ڈال کر پکالو

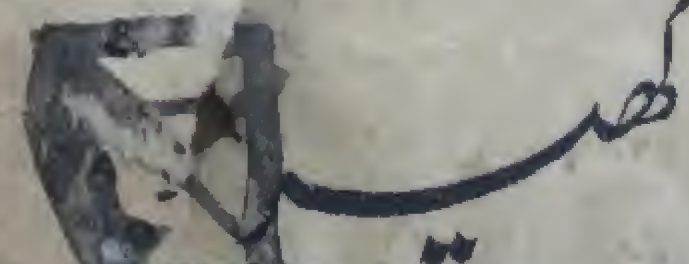
کباب دہی

دہی کسی کسے میں باندھ کر لٹکا دو جب تمام
پانی ٹپک لے۔ اس میں کسی قدر تیل لکھانے خوب
پسے ہوئے۔ اور دیگر ہر قسم کا مصالحہ ملا کر قیمہ میں
خوب رچا دیں۔ اور اس قیمہ کو کباب والی سیخوں پر چڑھا
کر کولوں کی دہی آگ پر سرخ کر لو۔

وں
نے
سے

اندوں کی ٹکیہ

اندوں کو ٹھکرا کر ان کی سفیدی کسی پیالے میں رکھ
لو۔ پھر اسے چھ سے خوب پھینٹنا کہ اس کی جھاگ سے برتن
بھر آئے اس کے بعد اندے کی زردی اس میں ملا کر ایک
جیسی کر کے اس میں مرچ گرم مصالحہ ملا دو۔ اور تو سے
پر گھی ڈال کر ترچ سے ان بنائے ہوئے اندوں
کو ڈال کر پھیلاتے جاؤ۔ اور ارد گرد مٹھوڑا مٹھوڑا گھی
دیتے رہو۔ جب ایک طرف ٹکیہ پک جائے تو دوسری
طرف الٹ دو۔ اور اسی طرح دوسری طرف بھی ٹکیہ
کو سرخ کر لو



تین چھٹانک چاول دہو کر انہیں خشک کر کے مٹھوڑے
سے گھی میں بھون لیں۔ اور دوسیر دودھ کو ابال کر اس میں
یہ چاول ڈال کر دہی آگ پر رکھ دیں جس وقت دودھ

گاڑا ہو جائے۔ اس وقت مصری یا چینی معہ لپستہ بادام
وغیرہ ڈال کر تیار کریں۔

فرنی

بہت کم چاول دہو کر کسی سل پر پیس لیں۔ یا کسی کو نڈے
میں باریک رگڑ لئے جائیں۔ اور دودھ میں ڈال کر جوش
دے کر گداز کر کے اتار دیں۔ جب چولہے سے اتر چکیں
تو اس میں روح کیوڑا ڈال کر پرچوں میں جما دیں۔

بھنی ہوئی یا کھڑی دال

ارد کی دہلی ہوئی دال کو اسی قدر پانی میں ڈال کر پھر
چولہے پر جڑھا دیں۔ جتنے پانی میں وہ خشک ہو کر گداز ہو
جاوے۔ جب پانی خشک ہو جاوے تو چھپے سے دال کا
دانہ دیکھ لیں۔ اگر گداز ہو گیا ہو تو دیگی اتار لیوں۔ اور گھی
کو گرم کر کے اس میں لونگ لونگ کا بگھار دے کر مصالحہ
الائی وغیرہ ڈال کر بھون لیں۔

ارد کے پاڑ

ارد کی دال کو خوب پس کر اس میں ذرا سی سبھی اور
سائبر کا نمک سیاہ مرچ، ذرا سی ہینگ، زیرہ سفید وغیرہ
پس کر ملا دیں۔ اور ہاون دے کر پھل لگا کر خوب کوٹا
جاوے پھر ہاتھوں سے اس کو اس طرح کھینچیں۔ جس
طرح حلوائی ریوڑی کی بنی ہوئی کھاند کو کھینچتے ہیں جب
سفید ہو جاوے۔ تو چھوٹی چھوٹی گولیاں بنائیں۔ پکھلے بیلن
سے اس کی ٹکیہ بنا کر دھوپ میں ڈال دیں۔

مالیدہ

گندم کے میدہ میں گھی ڈال کر ہاون دے خوب بلایا
جاوے۔ پھر ذرا سا پانی دے کر گوندھ لیں۔ اور ٹکیہ بنا
کر گھی میں بھون لیں۔ جب سرخ ہو جاویں تو انہیں ٹھنڈا
کر کے کوٹ کر باریک کر لیں۔ اور پھر میٹھا اور گھی
اور کشن اس میں شامل کر لیں۔

سو یوں کا پلاؤ

سب سے پہلے گوشت میں تھوڑا سا نمک ڈال کر
چونے پر چڑھا دیں۔ اور دہی آگ پر اسے خوب
گداز کر لیں۔ جب گوشت اچھی طرح گل جاوے۔ تو
تھوڑے سے گھی میں دہی کے ساتھ اسے بھون لیں پھر
شکر کا شہہ تیار کیا ہوا اور الائچی لونگ وغیرہ گھی میں داغ
دیا۔ اس ڈال کر گھی اور شہہ میں جوش دیدیں
اور اس میں وہ گوشت ڈال دیں۔ اور زراں بعد سویاں اس
میں ڈال کر دہی آگ پر دے لیں۔

انگریزی وٹیاں

چاء لسکٹ

سوچی کو آٹے کی طرح گوندھ کر اس میں تھوڑا سا گھی
کسی قدر شکر نہری اور بہت کم خمیر اس میں ملاؤ۔ پھر چھوٹی

چھوٹی ٹکیہ بنا کر تنور وغیرہ میں پکالیں۔

دبل روٹی

اگر ایک سیر آٹا ہو تو اس میں تین ماشہ سوڈا اور تین ماشہ ٹارک ایسڈ ملا کر روٹی پکالیں۔ اور اسی وزن کے مطابق کم و بیش تیار کر لیں۔

میٹھے بسکٹ (برین ایریڈ)

تھوڑے دودھ میں انڈوں کو خوب پھینٹیں۔ اور کچھ مکھن ملا کر اس کو گرم کریں۔ پھر دونوں کو ملا کر حسب ذائقہ، سونٹھ، جالیفل وغیرہ ڈال لیں۔ پھر ایک گرین بانی کاربونیٹ آف سوڈا اور اس کے ڈائیلیوٹ سڈروکلورک ایسڈ حسب ضرورت اس میں شامل کر کے ذرا سا مکھن ایک برتن میں ڈال کر ان سب چیزوں کو گھنٹہ ڈیڑھ گھنٹہ آگ پر پکا کر اتار لیں۔

کیک

عام لوگ بھی اب کیک کو بہت پسند کرتے ہیں لیکن اس میں لاگت زیادہ پڑتی ہے۔ تاہم اس کی ترکیب درج کی جاتی ہے۔

مکھن آدھ چھانک میں نصف سیر پسی ہوئی چینی۔ کشمش میوہ ایک پاؤ۔ دودھ ایک پاؤ۔ کاربونیٹ آف سوڈا صرف چھ ماشہ۔ میدہ میں گھی ملا کر پھر چینی اور میوہ ملا دو۔ اور دودھ میں سوڈا ملا کر سب اشیاء کو ملا گوندھ کر اس کا خمیر بنالو۔ اس خمیر کے کچے یا ڈبل روٹی کی شکل بنا کر تنور میں نرم آنچ پر رکھ دو۔ دو گھنٹے میں جب پکا ہوے تو کیک بن جائے گا۔

پوریال

اگر میدہ سیر بھر ہو تو اس میں بین ڈیڑھ پاؤ۔ اجوان ایک تولہ نمک حسب ضرورت گھی تین چھانک میٹھا تیل

ایک چھانک ملا کر پانی میں گوندھ لیں۔ اور کسنی کڑا ہی میں
جلتے گھی میں پوریاں بنا کر تل لیں۔

کچوریاں

اگر میدہ سبر بھر مو تو دو عدد لیموں۔ اڑھائی سیر وال
ماش کی دہلی ہوئی۔ آدھ سیر۔ مرچ سیاہ۔ زبیرہ۔ سونٹھ
دھنیا۔ اچور۔ ایک ایک ماشہ۔ چوک تین ماشہ۔
ہینگ بریاں ۲ ماشہ۔ نمک دو تولہ خشک میدہ میں
نمک کا سفوف ملائیں۔ پھر اسی میں لیموں کا عرق
نچوڑیں۔ اور گرم پانی میں ملا کر اس میں گوندھیں۔ تاکہ
سخت رہیں۔ پھر تھوڑا تھوڑا گھی ملا تے رہیں۔ تاکہ وہ
نرم ہو جائے۔ پھر وال کو پیس کر گھی میں بڑے آمار لیں
اور سرد ہو جانے پر گھی کا چھٹا دے کر بڑوں کو پیس لیں
اور اس میں سارا مصالحہ پیس کر ملا دیں۔ پھر گھی دے کر
اس قدر ملتے رہیں۔ کہ پیٹھی بھرنے کے قابل ہو جائے
تب اس میں بھر کر کچوریاں بنا لیں۔ اور گھی میں تل لیں

مسٹایاں اور حلوے

امرتی

امرت کے معنی ہندی میں آب حیات کے ہیں
چونکہ یہ مسٹائی طاقت دینے والی۔ اور نہایت خوش مزہ
ہوتی ہے۔ اس لئے اس کو امرتی کہتے ہیں۔ اس کے
واسطے تمذ کا شیرہ تیار کر کے اور نہایت باریک ماش
کی دہلی ہوئی دال پیس کر برتن میں اتنی دیر رکھو کہ خمیر
ہو جائے۔ اور پھر اس کو اچھی طرح پیس چھان کر جانچ لو
ایک بوند پانی میں ڈالو اگر تیر جائے تو سمجھو کہ قوام تیار ہے
پھر موٹے کپڑے کا چوکور ٹکڑا لو۔ اور ایک سوراخ کر لو
پھر کڑا ہائی میں گھی گرم کر دو۔ اس وقت تھوڑی دال اس
کپڑے میں ڈال کر پوٹلی کو مٹھی میں دباؤ۔ تاکہ اس میں
سے پتلی دھار نکلے۔ اور زنجیرہ سا نسا جاوے۔ اور
جب گھی میں بھیگ جائے۔ تو نکال کر شیرے میں
ڈالتے جاؤ۔ جب شیرہ ان میں بھر جائے تو نکال کر تھالی

نکیتیاں

یہ بھی ماش کی دال سے بناتے ہیں۔ مگر لوہے کے موٹے سوراخ کے چھلنے سے پس ہوئی دال کو نکالتے ہیں۔ تاکہ گول گول خوبصورت دانے بن جائیں۔ پھر ان کو شیرے میں ڈال دیتے ہیں۔

موتی چور کے لڈو

چنے کی دہلی ہوئی دال کو باریک پس کر کپڑے میں چھان لو۔ اور اس میں گھی ملا کر کچھ دیر تپت کر کے میٹھا وہی ملا کر پھرت پت کریں۔ اور تھوڑی دیر کے بعد جب ٹھہر جاوے۔ تو کڑھائی میں گھی گرم کر کے ایسے چھلنے میں ڈالیں جس کے سوراخ سے قطرے ٹپک ٹپک کر جب نکتیاں ہو جائیں تو اسکو قند کا تار بندھا ہوا شیرہ

خورمہ بالوشاہی و شکر پارہ

تینوں ایک ہی طرح بنتے ہیں۔ سیر بھر میدہ۔ آدھ پاؤ گھی۔ اور آدھ پاؤ عمدہ تیل تلی کا ملا کر خوب گوندھو تھوڑا گرم پانی دیتے جاو۔ پھر کچھ دیر بعد ٹھیرا کر دوبارہ ملی لگا اگر خوب حسہ بنانی ہوں تو تھوڑا مکھن اور تھوڑا دہی بھی اس میں ملاؤ۔ بعض کاریگر ٹکیہ بناتے وقت مکھن و دہی اندر بھر دیتے ہیں۔ اور ہلکی آنچ پر وہ ٹکیہ گھی میں تل تل کر اس پر چاشنی میں ڈالتے ہیں۔ جو پہلے سے پکا کر اور دبا کر سفید کر لی ہوں۔ اور پھر ان ڈلیوں کو ڈبو ڈبو کر رکھتے جاتے ہیں۔ شکر کی تہ اس پر جم جاتی ہے۔ اس میں تین پاؤ گھی اور سیر بھر کھانڈ خرچ ہوگی۔

خورمہ کے معنی کھجور جو پہلے چھو ہارے کی شکل میں بنایا کرتے تھے۔ مگر آج کل انچہ ڈیڑھ انچہ کی گول گول ٹکیہ بناتے ہیں۔

ایکھٹ کی مسٹانی

پختہ پیٹھالے کر اس طرح سے کاٹو کہ گودا وغیرہ علیحدہ ہو جائے۔ اور ستر چھلکے کا نام باقی نہ رہے۔ پھر قتلے بنا کر کچھ کئی سے گود کر بہت سے پانی میں جو ش دو تاکہ ملائم ہو جائے۔ پھر بالوشاہی کی طرح چاشنی تیار کر کے چڑھا دو۔ اسی طرح سیب اور ناشپاتی وغیرہ پر بھی چاشنی چڑھایا کرتے ہیں۔

مونگ کے لڈو

مونگ کی دال کا آٹا گھی میں ایسا بھونو کہ خوشبودینے لگے پھر ڈیڑھ سیر شکر سفید کی چاشنی پکا کر لڈو باندھ لو۔ بہت خستہ ہوتے ہیں۔

نان خطائی

روایا میدہ سیر بھر موتہ لکھی ڈیڑھ پاؤ شکر سفید آدھ

سیر شکر پکا کر کفے سے گھونٹ لو۔ اور میدے یا روے کو گھی میں بھون کر اس میں ملاو اور خوب گوندھو۔ تین چار گھنٹہ کے بعد چھوٹے چھوٹے پٹے تپاشے کی طرح بنا کر موٹے کاغذ پر جو پہلے سے چکنا کر لیا گیا ہو۔ رکھتے جاؤ پھر رپات میں رکھ کر اوپر نیچے کو نلوں کی آنچ پر پکا لو۔

ریڑی

سیر بھر دودھ لے کر کڑھانی میں ڈال کر ملاو جب گاڑھا ہو نا شروع ہو تو کڑھانی کے کناروں پر اس کو پھیلاتے جاؤ۔ اور پھر کھرچ کھرچ کر اسی دودھ میں گرادو جب زیادہ گاڑھا ہو جائے۔ اس وقت تھوڑے پانی میں ذرا سادھی گھول کر دودھ میں پھینٹے مارو۔ اگر وہی موجود نہ ہو تو خواہ کسی قسم کی ہلکی ترشی سے کام لو۔ اس عمل کا فائدہ یہ ہے کہ دودھ میں جو اندھے کی سفیدی کا مادہ موجود ہے۔ وہ ترشی سے جم جائے۔ تم دیکھو گی کہ دودھ میں گرہ سی پڑ جائیں گی۔ پھر اس میں پاؤ بھر سفید کھاند ڈال کر

ڈال کر ملاؤ۔ اور کڑھائی کے کناروں پر پھیلا کر جھنے دو تاکہ لچھے
بن جائیں۔ اور جب موافق مرضی گاڑھی ہو جائے۔ تو اتار
لو۔ یا در کھو زیادہ دیر تک پکانے سے بد رنگ اور
سخت ہو جاتی ہے۔

دھندلائی

ایران میں کئی طرح بناتے ہیں۔ اور بڑے شوق
سے کھاتے ہیں۔ مگر ہندوستان کے چند بڑے
شہروں میں کم مقدار میں بنتی ہے۔ اس کی عام ترکیب
یہ ہے کہ سیر بھر دودھ میں آدھ پاؤ پانی ملا کر دو جوش
دے کر کڑھائی کو سرد جگہ رکھ دو۔ دو گھنٹہ بعد اس پر موٹی
پیٹری بندہ جائے گی۔ اس کو اتار لو۔ اور دوبارہ جوش دو
بھر ٹھنڈک میں رکھنے سے ایک پتلی پیٹری اور بھی
اثر سکتی ہے۔ اگر مغز بادام پانی میں نہایت باریک پیس
کر اور چھان کر دودھ میں ملا کر ملائی تیار کریں۔ تو بہت
خوش ذائقہ ہوگی۔ اسی طرح اگر شکریہ قندی کا آٹا یا دوا

سا شگھاڑے کا آٹا آمیز کر کے بنائیں۔ تو پیٹری قدے
موٹی تیار ہو دے گی۔

کھیر جن

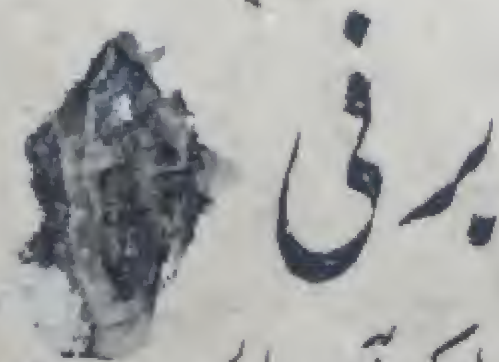
کھیر جن کو تم سخت کی ہوئی ربری سمجھو۔ جو موٹی کی
طرح موٹی اور میٹھی موٹی ہے۔ اور کڑھائی کے کناروں
پر خشک کر کے حاصل کرتے ہیں۔ پہلے یہ مستحضر شہر
کی بڑی مشہور تھی۔ مگر چونکہ اب وہاں بھی دودھ کم
ہوتا ہے۔ اس لئے اب وہ بات کہاں۔

پیڑے

کھویا اور شکریہ ہم وزن ملا کر پیڑے بناؤ۔ اگر ماوے
میں کچھ تری ہو۔ تو اس کو آگ پر شکریہ ملانے سے پہلے
ذرا خشک کر لو۔ اور ایک طرف پستے لگا دو۔ مستحضر کے
پیڑے مشہور تھے۔ مگر اب اچھے نہیں ہوتے۔

ملائی کے لٹو

وہی کھوئے کے پڑے ہیں جن کے اندر بناتے
وقت ملائی کا ٹکڑا بھر دیتے ہیں اور گول بنا کر انگلی
سے ذرا سا گڑھا کر کے کٹے ہوئے پستے جھا کر ان
پر پسا ہوا قند چھڑک دیتے ہیں۔

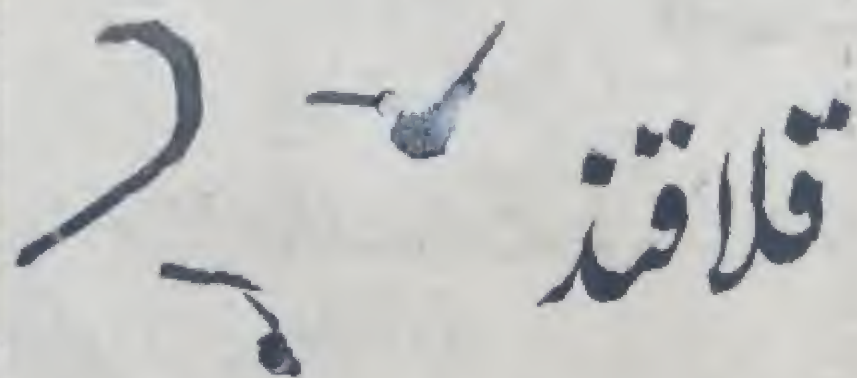


برفی

عمدہ کھویا سیر بھر لے کر آدھ پاؤدودھ میں خوب
ملاؤ اور ڈھائی سیر شکر کی تار بندھ چاشنی پکا کر وہ کھویا
خوب گھونٹ کر حقال میں پھیلاؤ اور ورق نقسہ اور
پستے کی موئی معہ عرق کیوڑے کے چھڑک دو اور بعد
تین چار گھنٹے کے لوزکات لو۔

اسی طرح بادام پستے فالے و آم کے عرق وغیرہ
کی لوز بھی تیار کیا کرتے ہیں اور رنگت کے لئے

وہی مصالحے کام میں لاؤ۔ جن کا بیان تیسری تعلیم میں
گذرا ہے۔



قلاقند

برفی اور قلاقند میں صرف یہ فرق ہے کہ اس
میں موٹا موٹا دانہ ملاوے کا ہوتا ہے اور رنگینی
قند پڑتی ہے۔

حلوے

روے کا حلو

روا بھوننے کے واسطے سب سے اچھا برتن
کڑھائی ہے اور سجاوٹ مجبوری کھلے منہ کا پتیل۔ زیادہ
روا ایک بار ہیں ہی اچھا بھونا نہیں جاتا۔ اس لئے سیر
بھر کو معہ گھی کے کڑھائی میں ڈال کر ہلکی آنچ پر دہر و پھر

اور بکڑی کے کپے سے یا کسی کنگیر سے روے کو
بٹھاتے رہو۔ جب ذرا رنگ پلٹ جاوے اور بھٹنے
کی خوشبو پیدا ہو۔ تو فوراً اتار لو اور ایک دو منٹ
پلٹ دو۔ اور پھر کھانڈ کی چائنی میں ڈال کر حسب
مقدور گھی چھوڑ دو۔

گاجروں کا حلوا

زرد زرد بڑی گاجریں ایک سیر۔ قند سفید ایک پاؤ
بھر میدہ یا رواد ہی چھٹانک۔ گھی آدھ پاؤ۔ کیوڑا نصف
تولہ دودھ پاؤ بھر۔

پہلے گاجروں کو اس طرح چھیلو۔ کہ پھلکے اور اوڑا
کا نام بھی نہ رہے۔ پھر ٹکڑے کاٹ کر دودھ میں تھوڑا
پانی ملا کر پکاؤ۔ جب بالکل نرم ہو جائیں۔ تو آگ سے
اتار کر مونے کپڑے کی صفائی میں دبا کر نکال لو۔ اگر
کچھ پانی باقی رہے۔ اس میں قند کا تار بندھ شیرہ
کر لو۔ اور میدہ کو تھوڑے سے گھی میں بھون

کر گاجروں میں ملا دو۔ پھر دوسری دیگی میں باقی
گھی ڈال کر گاجروں کو بھونو۔ اور وہ شیرہ ملا کر
کف گیر سے ملا تے رہو۔ جب قوام درست ہو جائے
اتار کر کیوڑہ ملا دو۔

اندڑوں کا حلوا

تازہ اندڑے۔ شکر سفید یا قند۔ اور گھی سموزن۔
میدہ۔ کیوڑہ۔ یا گلاب اور زعفران بقدر حاجت۔

اندڑوں کو توڑ کر خوب پھینٹ لو۔ اور صفائی میں
چھان کر قند اور گھی ملا کر ہلکی آنچ پر رکھ دو اور حرکت
دیتے رہو۔ جب باریک باریک روا بن جائے۔ اور
گھی چھوٹے آنچ سے اتار لو۔ اور زعفران کو کیوڑہ
یا گلاب میں حل کر کے ملا دو۔

یاد رکھو کہ آگ پر زیادہ دیر تک نہ رکھنے اور سرخ
کرنے سے زیادہ مزے دار ہونے کے ساتھ ثقیل

اور دیمہ مضم بھی ہو جاتا ہے۔ انڈے نہایت لذیذ طاقت بخش اور دود مضم اور خون پیدا کرنے والی غذا ہے بشرطیکہ ہم خود اس کو زیادہ بھون کر خراب نہ کر لیں۔
دل چاہے اسی ترکیب سے صرف زردیوں کا حلو تیار کر لیں۔ اور میوہ کاٹ کر آمیز کر لیں۔ اور کھویا یا دودھ ملائے کا بھی اختیار ہے۔

نشاۃ

اچھے سفید گھیوں کا آٹا لے کر قہنا چاہو۔ ایک نل کی صافی میں پوٹلی باندھ کر کسی پیالے میں پانی بھر کر ڈال دو۔ اور پھر انگلیوں سے اتنا ملو۔ کہ صافی میں صرف پھوگ رہ جائے۔ اور دودھ سا پانی نکل آئے۔ جب ایک پیالے کا پانی دوسرے پیالے کے پانی میں گھولو۔ پھر ٹھیرا کر پانی تار کر پھینک دو۔ اور اسے خشک کر لو۔

چنے کی دال کا حلو

چنے کی ستھری اور صاف دال کو پانی میں بھگو دو پھر دھو دھا کر پانی ڈال کر آگ پر گلاؤ جب اودھ کچری سی ہو جائے اتار کر خشک کر کے پیس لو پھر گھی میں بھون کر شکر کی چاشنی اور کسی قدر پانی میں ملا کر پکاؤ جب اس میں گھی چھوٹے۔ میوہ وغیرہ ڈال کر تیار کر لو۔

موہن بھاگ یا سادہ حلو

میدہ یا رو اسیر بھر۔ کھانڈ یا قند دوسیر۔ گھی ایک سیر کشش۔ پستہ و بادام ایک چھٹانک۔ کیوڑہ بھی تین تولے۔

روے کو نصف گھی میں بھون کر قند میں دوسیر پانی ڈال کر چاشنی تیار کریں۔ پھر روا ڈال کر ہلاتے رہیں۔ اور باقی گھی بھی دو دفعہ داخل کریں جب نیاری

پرائے۔ اور گھی چھوڑے۔ میوہ جو پہلے گرم پانی میں
صاف کر لیا گیا ہو۔ ملا لیں۔ اور بعد تیار سی کیوڑہ یا کوئی
اور خوشبو ڈال لیں۔

اس کا قوام نرم اور ملائم رہتا ہے۔ اور پنجاب
میں اسکو کڑاہ بولتے ہیں۔
اسی طرح نشاستہ اور بین کا حلوا بھی تیار
کرتے ہیں۔

سختور یا سخت حلوا

میدہ یا رداسیر بھر۔ کھانڈ ایک سیر۔ گھی آدہ سیر
یا کم۔ اس کے بنانے کی وہی ترکیب ہے۔ مگر فرق
یہ ہے۔ کہ قند میں پانی ڈیڑھ پاؤ ڈالیں۔ اسی طرح نشاستہ
کا حلوا بھی بناتے ہیں۔ مگر اس میں گھی زیادہ ڈالتے
ہیں۔ اور چاول کے آٹے کا حلوا بھی سخت و نرم دونوں
طرح کا تیار کیا کرتے ہیں۔

چار چٹیاں

اچار

اچار دو طرح کے ہوتے ہیں۔ ایک برسوں رہنے
والے۔ دوسرے۔ ہفتے یا دو ہفتے۔ بخوری دیر
رہنے والوں کو آبی اچار کہتے ہیں۔

جن چیزوں کا آبی اچار بنتا ہے۔ وہ یہ ہیں۔ آم شلغم
مولی۔ گاجر۔ کھیرا۔ گلڑی۔ خربوزہ۔ بنینگن۔ کھٹل۔ مکیا۔ کرپلا
ٹینڈے۔ کچا بانس۔ آڑو۔ چندر۔ کرم۔ کدو وغیرہ۔
آبی اچار میں یہ بات ضروری ہے۔ کہ پیل کے

ہونے چاہئیں۔ شلغم کا آبی چار

خیر جالی کے بڑے بڑے شلغم پھیل کر ٹکیہ کے
مانند ہوتے ہیں۔ پانی میں تھوڑے نمک کے ساتھ
اتنا جوش دیں کہ ٹکڑے نرم ہو جائیں۔ پھر نکال
کر سینی وغیرہ میں پھیلا کر ہوا دیں۔ اور لال مرچ آدھ
پاؤ۔ نی رائی۔ لسن پسا ہوا نمک رتن میں ایک تہ
مصالحہ کی۔ پھر شلغم کی۔ پھر مصالحہ کی۔ اسی طرح تہ بہ
تہ بچھا کر دھوپ میں رکھ دیں۔ دوسرے روز نہ
کھولتا ہوا پانی ملائیں۔ جب ترشی پیدا ہو جائے۔
تو استعمال کریں۔

اسی طرح آبی چار کا طریقہ ہے۔ لیکن سوائے
اہل ہندو کے اور کسی قوم کو یہ چار مرغوب نہیں
ہوتا ہے۔

اچار دیگر لیموں کا اچار

اگر سیر بھر کا غذی لیموں ہوں۔ تو پہلے اسے کسی
جھانڈے سے خوب گھسو۔ تاکہ پھلکے میں جو خوشبودار اور
کڑوا روغن ہوتا ہے۔ وہ نکل جائے۔ پھر گرم پانی
میں اچھی طرح دھو کر خشک کر کے آدھ پاؤ لاہوری یا
سانبھر کا نمک پیس کر ان پر ملو۔ اور کسی برتن میں ڈال
کر اس کا منہ بند کر کے تین چار روز کے لئے دھوپ
میں رکھ دو۔ مگر ہر روز ایک دفعہ خوب ہلا دیا کرو۔
پھر ان کو دو چار گھنٹے ہوا میں پھیلا کر۔ مہر کے میں ڈال
دو۔ مہر کہ اتنا ہو کہ لیموں سے اوپر سے۔ پھر حسب
ضرورت نمک ثابت خشک مرچ۔ اور پھلے ہوئے
اورک کے ورق ڈال دو۔ پھر منہ پر کپڑا لپیٹ کر محفوظ
جگہ پر رکھ دو۔ اگر دو چار روز دھوپ دے دو

تو اچھا ہے۔ اگر بجائے سرکہ کے عرق لیموں ڈال لو
تو اس کو خوب صاف کر لینا چاہیے۔ یعنی سیر بھر عرق
میں آدھ پاؤ نمک ملا کر۔ ہلکی آنچ دے کر سر دھجک
میں رکھ دو۔ اور چند گھنٹے بعد نہایت غف صافی
میں چھان لو۔ بعض لوگ بجائے نمک کے تولہ کے۔
چاک مٹی ڈال کر صاف کرتے ہیں۔ سبز یا سرخ یا
گیلی مرچ ڈالنے سے اچار مٹر جاتا ہے۔ اس لئے
ان کو پہلے دھوپ میں خشک کر لو۔

دوسری ترکیب

لیموں کے چھلکے کو رگڑ کر اس طرح پارہ پارہ کریں
کہ ٹکڑے علیحدہ نہ ہو جائیں۔ اور آدھ پاؤ پسا ہوا سا بھر
نمک ان پر مل کر مرتبان میں ڈال کر منہ بند کر کے دو چار
روز دھوپ میں رکھ کر روز ہلا دیا کریں۔

جب عرق علیحدہ ہو جاوے۔ کپڑے میں چھان لیں
جو سیر بھر لیموں ہوں تو ایک چھٹانک مہر سوں کا تیل

بھی ان پر اچھی طرح مل دیں۔

کار و غنی اچار

عدہ کچی کیریاں۔ کلونجی۔ سونف کٹی ہوئی۔ دمنیا
نمک باریک۔ کٹی ہوئی سرخ مرچیں۔ میٹھی اچھی پسی
ہوئی۔ ہلدی۔ لونگ۔ کالی مرچ۔ سرسوں کا تیل حسب
ضرورت۔ کیر یوں کو دو پارہ کر کے ان کا گودا سب
نکال کر پھینک دیں۔ اور نمک ہلدی بھنی ہوئی پیس
کر کیر یوں پر مل کر ایک دو روز دھوپ میں رکھ دیں
پھر سب مصالحوں کو کوٹ کر ملا کر کیر یوں کے اندر تھوڑا
تھوڑا بھر کر بانس کا تنکا جوڑ پر لگا دیں۔ اور چکنے یا
چینی کے برتن میں معہ مصالحہ کے ڈال کر سرسوں کا تیل
اس قدر ڈالیں۔ کہ ان کے اوپر تیر جائے۔ جب ملائم
ہو جائے تو استعمال میں لائیں۔

پیاز کا اچار

پیاز عمدہ قسم کی چھیل لو۔ اور مرتبان میں ڈال کر سرکہ اتنا ڈالو کہ ڈلیوں سے چار انگلیاں اونچا رہے۔ اگر سیر پیاز ہو تو ایک چھٹانک لال مرچ اور اتنا ہی نمک معہ ادرک کے ڈال دو۔ جب پیاز کا رنگ بدل جائے اور نرم ہو جائے۔ تو استعمال میں لائیں۔

لسن کا اچار

یہ بھی اسی طرح بناتے ہیں۔ فرق صرف یہ ہے کہ اکثر اس کام کے لئے ایک پوٹیا لسن یعنی الیا لسن جس میں جوئے نہ ہوں۔ کام میں لاتے ہیں۔ مجبوراً بڑے جوئے والا لسن برتنے کا مضائقہ نہیں۔ مگر یہ اچار بہت گرم ہوتا ہے۔ اور پیٹ کے امراض کے لئے بہت مفید ہے۔ گرم کش۔ اور باذی

درتج کو دور کرتا ہے۔

سید کا جرمولی شلغم لکڑی بنانی

آریہ۔ ادرک وغیرہ کا اچار

ان کو بھی مانند پیاز کے بناتے ہیں۔ مگر بعض لوگ کلونجی۔ سولفت۔ رائی۔ لسن وغیرہ بھی کھوڑا کھوڑا ملا دیتے ہیں۔

چھوہارے اور کشمش کا اچار

دو سیر سرکہ یا عرق نفع میں سیر پھر چھوہارہ اتنی چھٹانک کشمش بھگو دو۔ جب چھوہارے اچھی طرح پھول جائیں تو ایک طرف سے چیر کر گٹھلی نکال دو۔ پھر سیر سرکہ میں چھٹانک بھر نکال اور ایک چھٹانک یا کم لال وہ بے گٹھلی کا چھوہارہ اور کشمش ملا دو۔

چٹن لال

آم کی چٹنی

اگر سیر بھر کیریاں ہوں تو ان کو بھویل میں گداز کر کے
چھلکا اور گھٹلی دور کر دو۔ اور آدھ سیر کھانڈ ملا لو۔ موٹی
صافی یا چھلنی میں چھان لو۔ پھر لال مرچ ۴ تولہ۔ کالی
مرچ چھ ماشہ۔ سو لفت ایک تولہ۔ کلونجی ثابت ایک تولہ
نمک ایک تولہ۔ لونگ دو ماشہ۔ بڑی الائچی ۹ ماشہ
پیس کر ملاؤ۔ دل چاہے تو تھوڑا سا لیموں کا عرق یا سرکہ
میں اٹی بھگو کر ملا لو۔

نورتن چٹنی

تازہ انورامار۔ سرکہ یا عرق نعناع ۲ شمار۔ لہسن پاؤنڈ

سو لفت ۲ تولے۔ کلونجی ۲ تولہ۔ پودینہ ۲ تولہ۔ بھنی ہوئی ہلدی
۱ تولہ۔ لال مرچ ۱ شمار۔ لونگ ۴ ماشہ۔ جالیفل چار ماشہ
نمک ۱ شمار۔ ادورک پاؤنڈ ۱ شمار۔ شکر سرخ یا گڑ پاؤنڈ رات
بھرا چور کو سرکہ میں بھگو کر صبح کو سل پر پیس کر ہلدی کو
بھویل یعنی گرم راکھ میں بھون کر باریک پیس لو۔ اور بجز
کلونجی کے سب اشیاء کو باریک پیس کر ملا دو۔ اگر جلد
کام میں لانی ہو تو اچور کو سرکہ میں جوش دے کر پینا یا کام
میں لاتا چاہیے۔ مگر یاد رہے کہ تانبے کے یا کانسی
کے برتن میں سرکہ کو جوش نہ دیں۔ ورنہ زہریلا ہو جائیگا۔

چٹنی رنجک

سرکہ ۲ شمار۔ خشک اچور ۲ شمار۔ ادورک پاؤنڈ لہسن۔
نار کچری۔ پودینہ ۲ شمار۔ اجوائن ۱ تولہ۔ سحی ۲ تولے۔ لال
مرچ ۲ شمار۔ کانچ کانک ۱۰ تولہ۔ لاہوری یا سانچر نمک ۲ شمار
گرٹ مار لونگ ۳ تولہ۔ الائچی ۲ تولے۔ سیاہ زیرہ ۲
سفید زیرہ ۲ شمار۔ کالی مرچ ۲ شمار۔ پتیل ۲ تولہ۔ جوز ۲ تولہ

جو تری ۲ تولہ دار چینی ۲ تولہ - سونف - مار - رانی - مار
 اچور کو رات بھر بھگو دیں - پھر پس لیں - اور پھر گڑ کو
 بھی سر کے میں گھول لیں پھر باقی اجزا کو پس کر ملا لیں -
 اگر قوام گاڑا ہو تو سرکہ ملا کر پتلا کر لیں - یہ نہایت سریع
 التأثير اور مفید چٹنی ہے - قے کو روکنا - اور درد شکم
 کو دور کرنا - رتج کو تحلیل کرنا - کھانا مضخم کرنا اس کا کام
 ہے - کمزور معدے والے کو اس کی ایک دو انگلی چاٹنا
 درمیان غذا کے کھانے کے آرام دیتا ہے - اور کھانا
 جلد مضخم ہو جاتا ہے -

نسکین چٹنی

اچور انار - لال مرچ - رثار کالی مرچ ۲ تولہ رانی و مار
 سن - زہاؤ - کشمش مار - شکر سفید مار - اہلی مار - نمک و مار
 درک و مار سرکہ ۵ بوتل - اچور کو سرکہ میں بھگو کر اور اہلی
 پلچدہ سرکہ میں بھگو کر تیج نکال کے پس کر باریک کر لو
 باقی مصالحے کو کوٹ پس کر ملا دو - تین روز دھوپ

میں رکھ کر کام میں لاؤ -

میوہ دار چینی چٹنی

اچور امار کشمش مار ادرک مار شکر سفید امار نمک
 - رثار لسن و مار - سرکہ ۵ بوتل - چھوہارہ مار - مضر
 بادام ۳ تولہ - مضر پتہ ۳ تولہ - کالی مرچ کلاں اتولہ بہ ترکیب
 مندرجہ بالا عمل کریں - اور موافق ذائقہ ہر شے کو کم و بیش
 کرنے کا اختیار ہے -

اہلی کی چٹنی

اہلی امار شکر سفید یا گڑ مار - سرکہ و مار لیموں کا عرق رما
 پودینہ خشک اتولہ - لال مرچ ۳ تولہ کالی مرچ ۶ ماشہ
 سونف ۲ تولہ زیرہ سفید اتولہ نمک و مار اہلی کو تھوڑے
 گرم پانی میں بھگو کر تیج نکال ڈالو - پھر سرکہ و نیبو کا عرق
 ملا کر چھان کر باقی اجزاء کو کوٹ کے پس کر ملا لیں -

اور مرتبان میں بھر کر پانچ چار روز رک کر استعمال کریں۔

عمدہ سرکہ

الہ وہ ہے جس کا رنگ شوخ صاف اور چمکدار ہو۔ مزہ
کو اور کسی قدر پیٹھا ہو۔ بو تیز اور خاص قسم کی ہو۔ اس
پر پہچان یہ ہے کہ زمین پر چند قطرے ڈالنے سے
درجہ بلبلائے لگے۔ تو عمدہ ہے۔ اکثر کچے سرکہ کے
جلداروں میں ملتے ہیں۔ وہ گدے اور بد مزہ ہوتے
ہیں۔ انگوڑی سرکہ اچھا ہوتا ہے۔ یا درگھو کہ سرکہ
در شراب ایک ہی طرح بنتی ہے۔

عرق نعناع

نعناع عربی لفظ ہے۔ اور پودینہ کو کہتے ہیں۔ مگر
بازاری نعناع خالص پودینے کا نہیں ہوتا۔ بلکہ وہ
اکشید کیا ہوا سرکہ ہے۔ یہ بطور سرکہ کے اچار اور

جمیرا گیارہویں صدی عیسوی کے اختتام سے لے کر تیرہویں صدی کے اختتام

تک دو سو برس کا زمانہ صلیبی اور ایسوں کی وجہ سے مشہور ہے اس دور میں کے عرصہ میں عیسائیوں نے مسلمانوں کو مشا ڈالنے کے لئے ہر جو شل حملہ کئے۔ اور یورپ سے فوجوں پر فوجیں روانہ ہوئیں۔ اور ایشیا میں خون کی ندیاں بہہ نئیں۔ ان لڑائیوں میں سے ایک لڑائی کے حالات درج ہیں۔ قیمت چار روپے سبکتگین سلطان شیران اسلام اور محمد

کی ہون کی جنگی معرکہ آرائیاں راجہ جے پال کی فریب کاریاں اور بدعہدیاں سلطان ناصر الدین سبکتگین اور اس کے دلاور فرزند شہنشاہ محمود غزنوی نے ہندوستان پر حملہ کئے کیا۔ اور اس حملہ کا کیا انجام کیا ہوا اور سلطان نے ہندوؤں سے کیا سلوک کیا۔ قیمت چار روپے۔

مشرق کے چاند۔ اس کتاب میں سلطنت

مغلیہ کی ان بیگمات اور شہزادیوں کے حالات درج ہیں جنہوں نے اپنی خدا داد قابلیت سے سلطنت کو بنیادوں کو مضبوط کر دیا۔ تو ان کے لئے بے حد یہ کتاب مفید ہے قیمت تین روپے

منگو انیکا پتہ جہانگیر یک

عرب کا چاند جس میں تین سو اور

کارنامے تین سو عیسائیوں سے ہیں ہزار شہزاد اسلام کا مقابلہ دو تھامسیاہ نام زنگیوں سے بہت خونریز جنگ ان عیسائیوں کی زبردستی افواج۔ ارمنی۔ رومی اور ہمدانی شکستے کے کراندے تھے۔ اور عیسائیوں کے بادشاہ بولص۔ اور شیران اسلام حضرت خالد بن ولید حضرت مراد اور محمد کی بہادری قیمت چار روپے

باشخی دوشیزہ رومی تا جہا نوغی

مسلمانوں سے عہد و پیمان کی کہ اسے لیتے ہوئے مسلمانوں کا سفاکانہ قتل کیا۔ ایک ہفت روزہ نے خلیفہ مقصم باللہ سے فریاد کیا کہ کس دور سے بیتاب ہو کر خلیفہ استقامت کے جو شل میں باشخی دوشیزہ کی مدد کے لئے روانہ ہوا۔ اور مسلمانوں اور عیسائیوں کے درمیان خونریز جنگ قیمت چار روپے

آفتاب عالم لیکن ناما حقت اندیش تاریخی

حقائق سے تا آشنا لوگ لازم رکاربے ہیں کہ اسلام اسلام تلوار کے نور سے پھیلا ہے۔ حقیقت اس کے برعکس ہے۔ اسلام اپنے پیغمبر تارا اور فطرت انسانی کے عین مطابق ہونے کی وجہ سے پھیلا۔ قیمت دو روپے

ڈپوٹو لکھا بازار لاہور

صلاح الدین خلیفہ جو رطاشاہیت کے
 کے لئے لڑی گئیں۔ وہ محاربات میں کمالی
 ہیں۔ ان کی دلوں میں سلطان صلاح الدین خلیفہ
 کے مقاصد پر انگلستان جرمن۔ اٹلی فرانس
 دیگر تمام یورپ کے عیسائی بادشاہ یورپ
 پادری جاکر دار پائے۔ لکھنؤ فوجیں اور
 بے سلمان حربہ کے ساتھ بے شمار یورپ کی
 حسین پری جالی لڑائیاں بھی شریک تھیں۔ ہر جنگ
 کا انجام کیا ہوا انتاب ملک واکلا حشر و قتل و قتل
 خاں الدین ولید شیر علی مجاہد اعظم حضرت
 بن ولید کے ہانت جو ہر جنگ درازہ ہوتا کہ دینے
 حذرات انہیں شہر شہر جہاد کے اور ہر جہاد میں کامیاب
 ہر دشمن کو زیر کیا۔ فاتحان عالم کی ہرست میں ان کا نام
 نقر آئے۔ اللہ کی تلواریں سے ایک تلواریں سیف
 آپ ہی کا لقب ہے اس کتاب کا مطالعہ ہر مسلمان کے لئے
 ضروری ہے قیمت کا لکھ ۹ روپے

محمد بن قاسم جس میں ہندوستان کے راجہ
 داہر جس نے اپنی سبکی بہن سے شادی کر رکھی تھی
 مسلمانوں کے قافلے کو جو حج کے لئے جا رہے تھے
 قصور کے قتل کے متعلق ایک حکم میں مرنے کا حکم
 قاسم جس کی عمر صرف پندرہ سال تھی۔ مسلمانوں کے قتل
 لئے اس کا حکم جو شہر میں آیا یہ حکم مندرجہ ذیل سے
 جنگ کے اتمام کیا ہندی سورتوں میں غزنی جہاد کی
 فخریہ جنگ داہر کا قتل۔ قیمت چار روپے
 سلطان فیروز شاہ تغلق فیروز شاہ
 تغلق کے زمانے میں ایک شخص نے ابن صبار شہر
 کی طرح بیست سالہ اس میں جو وہ زمانہ رکھ کر لوگوں
 کو دوس کی سیر کرتا۔ اپنے جادو کے ذریعے مذہب میں داخل
 کر کے ترغیب دیتا ایک شخص نے جہاد کا دعویٰ کیا ایک
 برہمن نے منہ نہوا کر ایسا عجیب غریب بت لکھا جو
 حقیقت کرتا ہے۔ باطل کی مخالفت سلطان کا جہاد
 قیمت چھ روپے۔

منگو انیکا پتہ جہانگیر یک پو لو لکھا بار لاہور